Guide d’utilisation et d’entretien
Manual de uso y cuidado

Built-In Ovens



Modèles /Modelos:
HBL54, HBN54, HBL56, HBN56, HBL57

Table des matières

Cet appareil électroménager de Bosch est fait par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

Nous attendons de vos nouvelles !

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, il est recommandé de lire ce manuel dans sa totalité. Ceci vous permettra d'apprendre à connaître systématiquement votre appareil et de vous familiariser avec son fonctionnement et ses caractéristiques.

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- "*Sécurité*" - Ce chapitre fournit des informations sur la manière de faire fonctionner le four en toute sécurité.
- "*Mise en route*" - Ce chapitre vous fait connaître les éléments et fonctionnalités du four.
- "*Fonctionnement*" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position de la grille et les temps de cuisson appropriés. Ce chapitre vous donne également des conseils sur le choix des plats pour la cuisson et la préparation des aliments.
- "*Nettoyage et entretien*" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "*Réparation*" - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.
- Veuillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "*Sécurité*".

Sécurité

	**Consignes de sécurité importantes**
	LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

	**AVERTISSEMENT :**
	Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement plus tard.

L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher uniquement l'appareil sur une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de renseignements, se reporter à la Notice d'installation.

Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, contacter le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de réparation autorisé.

Ne pas obstruer les évents du four.

Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de dépannage agréé.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Si cela se produit pendant le processus d'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

Sécurité-incendie

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur du four, ne pas ouvrir la porte. Mettre l'appareil hors tension et débrancher le circuit électrique au boîtier de disjoncteurs.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.

Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre pour éteindre les flammes.

Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soute. Ne jamais utiliser d'eau.

Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

AVERTISSEMENT :
POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées - une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser UNIQUEMENT un extincteur si :
  1) On sait que l'on possède un extincteur de CLASSE ABC, et on en connaît déjà le maniement.
  2) L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  3) Le service d'incendie est appelé.
  4) On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des évents, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder les portes fermées sauf pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours placer les grilles dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les résistances chaudes. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires liées à l'utilisation de l'appareil par des personnes qualifiées.

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil, en particulier la porte, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et provoquer potentiellement des blessures sérieuses.

Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit utilisé ou non.

ATTENTION :
Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

NOTE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE : la loi sur les produits toxiques et la qualité de l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, des malformations ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. La combustion de combustible à cuisson à gaz et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone. L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles de nettoyage. La Californie liste le formaldéhyde comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :

1. assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz ;
2. assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four ;

3. utilisant l'appareil selon les instructions figurant dans ce guide.

Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, ne pas exécuter le cycle d'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant le nettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont également nocives.

Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité de la batterie de cuisine

Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

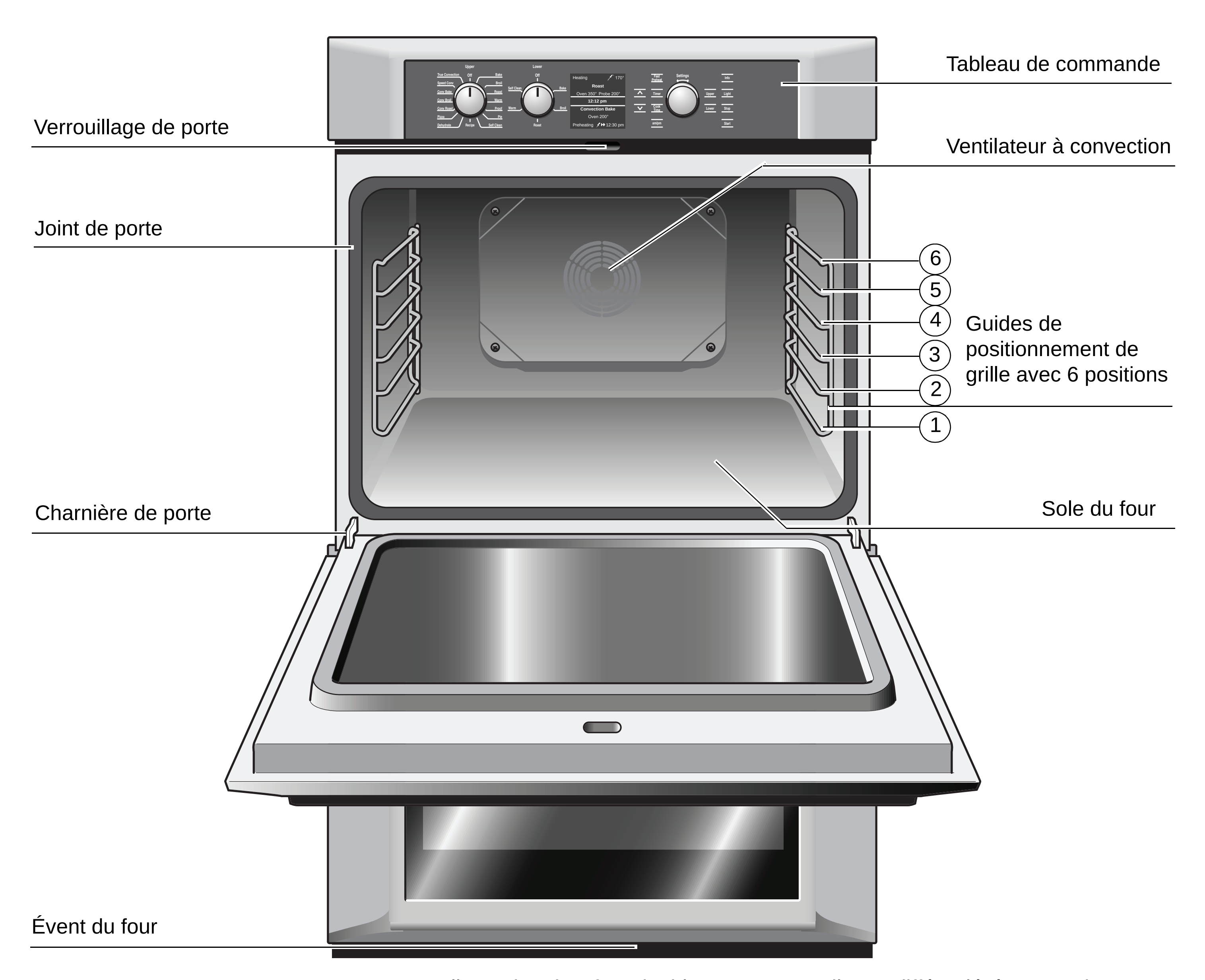
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Mise en route

Pièces et accessoires

Pièces*



* Illustration d'un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de

l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne également pendant l'autonettoyage.

Sole du four

La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

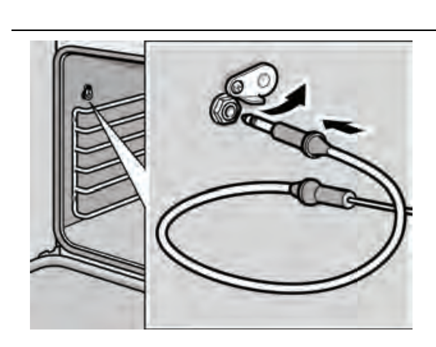
Remarque : ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.



AVERTISSEMENT :

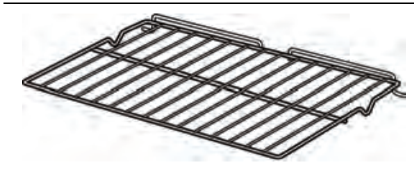
Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Accessoires



Sonde

La sonde peut être utilisée pour vérifier la cuisson à l'intérieur des aliments ou la température finale de nombreux mets, en particulier la viande et la volaille.



Grille plate

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Lèchefrite et grille

Pour griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Mise en place de la grille

Grille plate

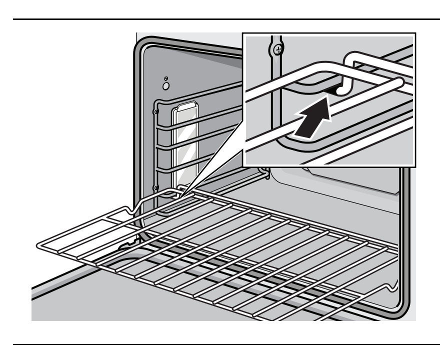
La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.



ATTENTION :

pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.

Mise en place de la grille plate dans le four :



1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).
3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

Retrait de la grille plate du four :

1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

Commandes*

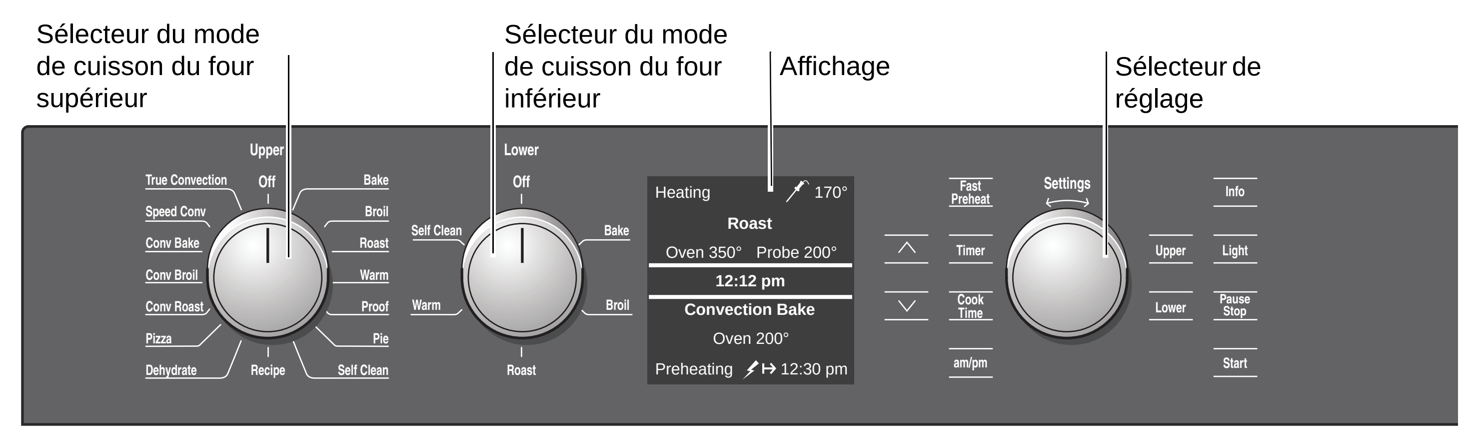


*Tableau de commande d'un four double. Votre tableau de commande peut différer légèrement.

Touches à effleurement : Une légère pression sur les touches suffit pour les activer. Elles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs d'entre elles en même temps, comme par exemple en les nettoyant.

∧	Déplace le champ actif vers le haut.
∨	Déplace le champ actif vers le bas.
Fast Preheat	Active et désactive la fonction de préchauffage rapide (non disponible pour tous les modes de cuisson).
Timer	Règle et affiche la minuterie. Émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé.
Cook Time	Règle et affiche le temps de cuisson.
am/pm	Bascule entre les modes am/pm à l'affichage de l'horloge.
Info	Invoque des informations sur le mode de cuisson programmé la position de la grille.
Lightt	Allume et éteint l'éclairage du four. Ne fonctionne pas en mode Self clean.
Pause Stop	Appuyer une fois pour suspendre. Appuyer deux fois pour mettre le four hors tension et effacer le mode du four programmé. Appuyer et maintenir enfoncée pendant deux secondes pour éteindre le four.
Start	Met le four en marche.
Upper	Passe au four supérieur aux modèles à deux fours. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four supérieur.
Lower	Passe au four inférieur aux modèles à deux fours. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four inférieur.

Symboles de l'affichage*

	Timer — S'affiche lorsque la minuterie est active.		**Symbole de l'heure de marche** — Utilisé pour différer le début d'un mode minuté du four. Indique l'heure à laquelle le mode du four se mettra automatiquement en marche.
	Symbole de préchauffage rapide - S'affiche lorsque le préchauffage rapide est actif.		**Symbole du temps de cuisson** - Utilisé avec le mode "Cook Time". Indique la période de temps pendant laquelle le mode du four s'exécute avant de s'éteindre automatiquement.
	Symbole de sonde - apparaît lorsqu'une sonde est détectée.		**Symbole de l'heure d'arrêt** - Utilisé pour différer le début d'un mode minuté du four. Indique l'heure à laquelle le mode du four s'arrêtera automatiquement.

*Tous les symboles s'affichent aux modèles à deux fours. Seuls les symboles du préchauffage rapide et de la sonde s'affichent aux modèles à four unique.

Affichage : Deux lignes s'affichent pendant que l'on fait les réglages. La valeur qui s'affiche entre les lignes peut être modifiée.



Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

Votre nouveau four réunit des résultats de cuisson supérieurs et un fonctionnement tout simple.

La conception du four a été optimisée pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité du four. Il en résulte un brunissage uniforme, une réduction des temps de cuisson et une diminution des coûts énergétiques.

Grâce au mode Self-Clean, les heures passées à récurer les coins les plus inaccessibles du four appartiennent aujourd'hui au passé. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement et les boutons facilite grandement l'utilisation du four. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

Veuillez nous appeler pour toute question. Notre numéro de téléphone se trouve au début de ce manuel. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus!

Fonctionnalités de base

Réglage de l'horloge

Ce nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure actuelle. Il est donc important de régler d'abord l'horloge.

Le menu de réglage de l'horloge s'affiche automatiquement après une panne d'électricité. Dans le cas d'une passe, passer directement à l'étape 3.

Pour régler l'horloge :

1. Mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** et le **Sélecteur de réglage** sur la position **Off**.
2. Appuyer sur **Info** pendant deux secondes.

   Le menu **Réglage** apparaît :



3. Utiliser le **Sélecteur de réglage** pour choisir le mode d'affichage de l'horloge (12 ou 24 heures).
4. Appuyer sur **V**.

   "**Horloge**" apparaît maintenant entre les deux lignes :



5. Utiliser le **Sélecteur de réglage** pour régler l'heure.

   Sélectionner l'heure désirée en appuyant sur **am/pm**.

L'horloge est réglée maintenant et se met en marche dès que l'on sélectionne un autre élément de menu à l'aide des flèches. Appuyer sur **Info** pour confirmer les saisies et quitter le menu.

Réglage de la date

Il faut mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** et le **Sélecteur de réglage** sur la position **Off** pour pouvoir régler la date.

Si le menu Paramètres utilisateur s'affiche déjà, passer à l'étape 2.

Pour régler la date :

1. Appuyer sur le bouton **Info** et maintenir enfoncé pendant deux secondes pour ouvrir le menu.
2. Sélectionner l'élément de menu "**Date**" à l'aide des flèches.

   L'année apparaît maintenant entre les deux lignes :



3. Utiliser le **Sélecteur de réglage** pour régler l'année.

   Au bout de deux secondes, le mois apparaît à l'affichage :



4. Utiliser le **Sélecteur de réglage** pour régler le mois.

   Au bout de deux secondes, le jour apparaît à l'affichage :



5. Utiliser le **Sélecteur de réglage** pour régler le jour du mois.

La date est réglée maintenant et se met en marche dès que l'on sélectionne un autre élément de menu à l'aide des flèches.

Appuyer sur **Info** pour confirmer les saisies et quitter le menu.

Paramétrage du mode de cuisson et de la température

Pour régler le mode de cuisson et la température :

1. Tourner le **Sélecteur du mode cuisson** au mode de cuisson désiré.

   Le mode de cuisson et la température par défaut s'affichent :



2. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour régler la température.
3. Appuyer sur **Start**.

Remarque :
- Le mode de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement du four. La température peut être modifiée si elle apparaît entre les lignes.
- Dans les modèles à deux fours, il faut choisir un four avant de pouvoir modifier la température. Pour faire la sélection, appuyer sur **Upper** ou **Lower**.

Info

Le paramètre "**Info**" fournit des informations sur le mode de cuisson actuel et des positions de grille conseillées.

Appuyer sur **Info** de manière répétitive jusqu'à ce que les informations désirées apparaissent à l'affichage. Au bout de cinq secondes, l'affichage revient à l'écran précédent qui s'affichait avant de passer à l'écran **Info**.

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez le mode Cook Time ou Recipe.

Le temps maximum autorisé pour le mode Dehydrate est de 48 heures. En mode Sabbat, le temps de chauffage maximum est de 74 heures. Pour les autres modes de cuisson, le temps maximum autorisé est fonction de la température :

Température en ºF	**Température en ºC**	**Temps maxi. autorisé sans activité**
100–200	30–120	24 heures
201–550	121–300	12 heures

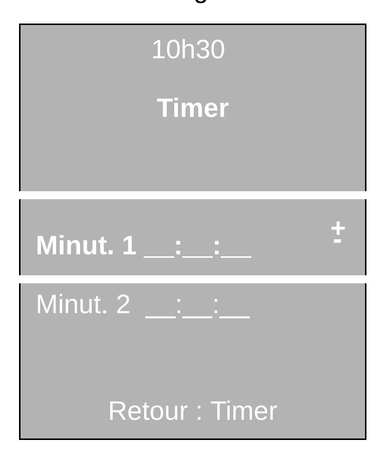
Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

Timer

Pour régler la minuterie :

1. Appuyer sur **Timer**.
2. Les modèles à deux fours sont munis de deux minuteries qui peuvent être réglées : utiliser les flèches pour sélectionner la minuterie préférée.

   La minuterie s'affiche entre les deux lignes :



3. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour régler la minuterie.
4. Appuyer sur **Timer**.

   La minuterie se déclenche.

Un signal sonore est émis lorsque la minuterie s'arrête. Appuyer sur une touche à effleurement quelconque pour effacer les réglages du signal sonore et de la minuterie.

Pour modifier une minuterie en cours de décompte, appuyer sur **Timer**, définir la nouvelle durée et confirmer en appuyant de nouveau sur **Timer**.

Pour annuler une minuterie, la régler à zéro.

Appuyer deux fois sur **Timer** pour quitter le menu de la minuterie.

Remarque :

- La durée maximale programmable sur la minuterie est de 24 heures.
- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.
- Dans les modèles à deux fours, si les deux minuteries sont en cours de décompte, seule la minuterie qui se termine la première s'affiche. Appuyer sur **Timer** pour afficher les deux minuteries.

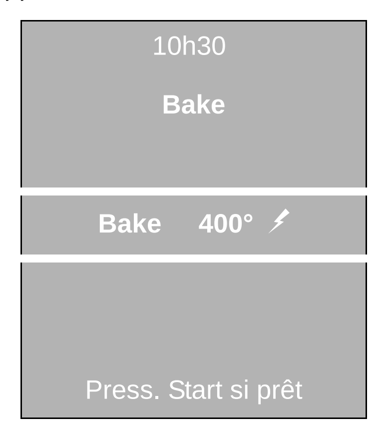
Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Il est disponible pour les modes Bake, Roast, True Convection, Convection Bake, Convection Roast, Pizza et Pie.

Pour régler le préchauffage rapide :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur **Fast Preheat**.

   L'icône de foudre ⚡ apparaît sur l'écran :



3. Appuyer sur **Start**.

Pour éteindre le préchauffage rapide, appuyer de nouveau sur **Fast Preheat**.

Remarque :

- La température doit être réglée au moins à 200ºF (100ºC) pour utiliser le préchauffage rapide.
- Le préchauffage rapide reste activé même si le mode de cuisson est modifié après le lancement du préchauffage rapide. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode de cuisson, le préchauffage standard sera activé.

Fonctions spéciales

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant.

Pour en savoir davantage sur ces fonctions, consulter les chapitres suivants :

- Cook Time
- Heure de fin/Heure de marche
- Recipe
- Sonde
- Mode Sabbat

Cook Time

Utiliser la fonction Cook Time pour faire fonctionner le mode de cuisson pendant une période de temps déterminée. Le four se met immédiatement en marche puis s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé.

ATTENTION :

pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Pour régler le temps de cuisson :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur **Cook Time**.

   Le menu "Cook Time" apparaît sur l'écran et la durée par défaut s'affiche (30 minutes) :



3. Tourner le **Sélecteur de réglage** au besoin pour modifier la durée par défaut.
4. Appuyer sur **Start**.

   Le four se met en marche. Un bip sonore se fait entendre à la fin de la durée programmée. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur une touche à effleurement quelconque pour mettre fin au signal sonore.

Remarque :

- Pour modifier le temps de cuisson une fois que le four s'est mis en marche, appuyer sur **Cook Time**. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour programmer le nouveau temps de cuisson.
- Pour annuler le mode Cook Time, régler sa valeur à zéro.
- Il est possible de quitter le menu de durée de cuisson à tout moment en appuyant sur **Cook Time**.

Heure de fin/Heure de marche

Utiliser les fonctions Heure de fin ou Heure de marche pour différer le début d'un mode minuté. Saisir l'heure à laquelle vous désirez que le mode se met en marche ou s'arrête. Le four calcule l'heure de début ou de fin de cuisson correcte. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

Pour régler l'heure de fin :

1. Régler la durée de cuisson en suivant les instructions dans le chapitre précédent.
2. Appuyer sur la flèche ⋁.

   L'heure de fin apparaît entre les lignes :



3. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour régler l'heure de fin ; par exemple, 11h45 :



4. Appuyer sur **Start**.

   Le four se met en mode différé. Lorsque l'heure programmée est atteinte, le four se met automatiquement en marche puis s'éteint une fois la cuisson terminée. Un bip sonore se fait entendre à la fin de la durée programmée. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur une touche à effleurement quelconque pour mettre fin au signal sonore.

Pour régler l'heure de marche :

1. Régler la durée de cuisson.
2. Appuyer sur ⋀.

   L'heure de marche apparaît entre les lignes :



3. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour régler l'heure de marche ; par exemple, 11h00 :



4. Appuyer sur **Start**.

   Le four se met en mode différé. Lorsque l'heure programmée est atteinte, le four se met automatiquement en marche puis s'éteint une fois la cuisson terminée. Un bip sonore se fait entendre à la fin de la durée programmée. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur une touche à effleurement quelconque pour mettre fin au signal sonore.

   Il est possible de quitter le menu de durée de cuisson à tout moment en appuyant sur **Cook Time**.

Recipe

Le mode Recipe comporte de fonctions dotées de paramètres préprogrammés. Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson sont automatiquement activés en fonction des éléments que vous choisissez dans le menu. Toutefois, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson manuellement.

ATTENTION :

pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Les catégories d'aliments suivantes peuvent être sélectionnées :

Catégorie	Programme	Position des grilles	Poids (lb)
Biscuits*	Une grille Deux grilles Trois grilles	3 1+4 1+3+5	poids nul poids nul poids nul
Gâteaux*	Feuilleté Petits gâteaux Gâteau rond	3 3 3	poids nul poids nul poids nul
Biscotins*	-	3	poids nul
Brownies*	-	3	poids nul
Pizza*	Levage Mince surgelée	3 3	poids nul poids nul
Pie*	Surgelée Frais	3 2	poids nul poids nul
Poulet	Entier Poitrine, avec os	2 3	3.5–8.0 poids nul
Dinde	Entière non farcie Poitrine	1 2	10.0–25.0 4.0–8.0
Viandes	Rôti bœuf méd. saig. Rôti bœuf méd. Longe porc sans os Jambon spiralé	2 2 2 2	3.0–5.5 3.0–5.5 1.5–6.0 6.0–10.0

*Insérer les aliments une fois le préchauffage terminé.

Remarque :

- Il est nécessaire de préchauffer le four pour faire cuire les produits de boulangerie, les tartes et la pizza.
- Lors de l'utilisation d'un programme automatique, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire rôtir la viande ou la volaille.
- Si les aliments ne présentent pas le niveau de cuisson désiré, continuer en utilisant un mode de chauffage normal (consulter les tableaux de cuisson).
- Il est possible de modifier la température du four ainsi que l'heure pour certains programmes.
- Envelopper le jambon spiralé de papier d'aluminium avant de le faire rôtir.
- Couvrir la dinde après environ 2 heures de rôtissage pour qu'elle ne dore pas trop.

- Après avoir fait rôtir de la viande de bœuf ou de porc, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes pour amener la viande à la température finale.
- Un rosbif de faux-filet doit avoir 2 ½ à 3 po (6 à 7 cm) d'épaisseur.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, vérifier la température interne de la viande à la fin du programme automatique à l'aide d'un thermomètre à viande.

Pour régler le mode Recipe :

1. Mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Recipe**.

   Le menu "**Recipe**" apparaît sur l'écran et la dernière catégorie sélectionnée s'affiche ; par exemple, Biscuits :

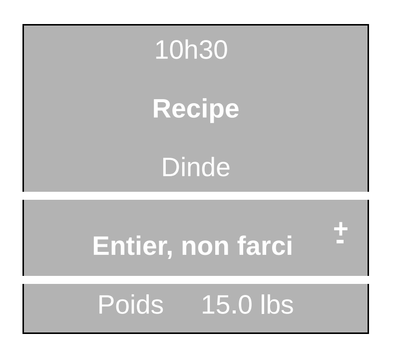


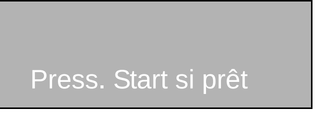
2. Mettre le **Sélecteur de réglage** sur la catégorie désirée ; par exemple, Dinde :



3. Appuyer sur ⋁.

   Le nom du premier programme de la catégorie sélectionnée apparaît entre les deux lignes :





4. Mettre le **Sélecteur de réglage** sur le programme désiré ; par exemple, Poitrine.



5. Pour les programmes qui comportent le poids, appuyer sur ∨ puis tourner le **Sélecteur de réglage** pour régler le poids.



6. Le temps de cuisson peut être modifié maintenant si vous le désirez en appuyant sur Cook Time. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour programmer le nouveau temps de cuisson.
7. La température peut être modifiée, si vous le désirez, si elle apparaît entre les lignes. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner la nouvelle température.
8. Appuyer sur **Start**.

Sonde

La sonde mesure la température interne des aliments. Elle peut être utilisée pour les modes Bake, Roast et tous les modes de cuisson par convection à l'exception de Convection Broil.

Insertion de la sonde :

Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la pièce. S'assurer que la sonde n'entre pas en contact avec la graisse, l'os ou une partie du four ou de l'ustensile.

Utilisation de la sonde :

1. Introduire la sonde dans la viande comme décrit ci-dessus.
2. Brancher la sonde sur le four.
3. Régler le mode de cuisson et la température.
   "**Sonde**" apparaît sur l'écran :



4. Appuyer sur ∨.
   "**Sonde**" apparaît entre les lignes ; la température par défaut est de 160ºF (70ºC) :



5. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner la température de la sonde.
6. Appuyer sur **Start**.

Le four s'éteint et un signal sonore retentit une fois que la température de la sonde est atteinte. L'icône de sonde disparaît lorsque la sonde est retirée.

Remarque :

- Le programme Sonde n'est pas disponible en mode Recipe ou Cook Time.
- La température de la sonde peut être modifiée à tout moment lorsque le mot "**Sonde**" apparaît entre les lignes sur l'écran.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- La plage de la température interne se situe entre 135ºF et 200ºF (60ºC et 100ºC).
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et la retirer.
- Toujours utiliser une poignée isolante pour enlever la sonde car celle-ci devient chaude.
- Dans les modèles à deux fours, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet aux croyants de certaines religions de se servir de leur four le jour du Sabbat. Il faut avoir activé au préalable le mode Sabbat au Réglage (paramètre par défaut = Oui).

Pour régler le mode Sabbat :

1. Mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Bake**.
2. Appuyer sur la touche **am/pm** et maintenir enfoncée pendant quatre secondes.

   Le menu "**Mode Sabbat**" apparaît sur l'écran :



3. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner le temps désiré (24 à 74 heures).
4. Appuyer sur **Start**.

   Le four se met en marche.

Remarque :

- Pour annuler le mode Sabbat, tourner le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Off**.
- Dans les modèles à deux fours, le mode Sabbat n'est disponible que pour un four à la fois ; l'autre four doit être éteint.
- La température en mode Sabbat est de 190ºF (85ºC).
- Vous pouvez programmer une période de temps allant de 24 à 74 heures.

Réglage

Le menu "**Réglage**" permet de personnaliser les réglages.

Le four doit être à l'arrêt pour pouvoir accéder au menu "**Réglage**". Pour effectuer des modifications, suivre ces étapes :

1. Mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** et le **Sélecteur de réglage** sur la position **Off**.
2. Appuyer sur le bouton **Info** pendant deux secondes pour accéder au menu "**Réglage**".
3. Sélectionner l'élément de menu désiré à l'aide des flèches.
4. Utiliser le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner la valeur désirée.

La valeur est acceptée dès que l'on sélectionne un autre élément de menu à l'aide des flèches. Appuyer sur **Info** pour confirmer les saisies et quitter le menu.

Les paramètres suivants peuvent être personnalisés :

Éléments du menu	**Description**	**Valeur par défaut**
Aff. pend.	Mode d'affichage au format de 12 heures ou de 24 heures.	12 heures
Horloge	Règle l'horloge.	
Année Mois Jour	Règle la date.	
Signaux sonores	Réglage de la longueur du bip sonore signalant la fin de la cuisson, la minuterie et les erreurs : Court (10 sec), Moyen (2 min), Long (5 min).	Courts
Langue	Paramètre de langue : English, Français, Español, Deutsch.	Anglais
Unit. temp.	Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C).	°F
Poids unit.	lb ou kg.	lb
Sabbat	Fonction "Mode Sabbat" : Oui ou Non.	Oui
Tonal. clé	Bips à chaque fois que l'on appuie sur une touche à effleurement : Oui ou Non.	Oui
Déca. temp.	Programme la valeur de décalage de température. Lorsqu'une valeur de décalage est sélectionnée, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. La plage de modification du décalage est de +/- 35°F (+/- 19°C). Sur les modèles à deux fours, il est possible de modifier le décalage de température de chaque four séparément. Pour programmer la valeur du four supérieur ou inférieur, sélectionner “**Deca.T.sup**” or “**DecaT.inf.**” dans le menu.	0
Auto Conv	Active ou désactive le mode Auto Convection Conversion.	Oui
Remise	Réinitialise tous les réglages à leurs paramètres d'usine.	

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à $1^{1}/_{2}$ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Bake, Convection Bake, True Convection, Pizza, Pie, Broil, Convection Broil et Warm.
- Il ne faut pas préchauffer le four lors de l'utilisation de modes Speed Convection, Roast, Convection Roast, Proof ou Dehydrate.
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Par conséquent, réduire la température de 25 °F avec un plat de cuisson en verre.
- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25ºF lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Ne pas placer une lèchefrite ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser la lèchefrite vide dans le four pendant la cuisson d'un met car cela pourrait altérer le rendement du four. Ranger la lèchefrite ailleurs que dans le four.

Cuisson à haute altitude

- À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

  Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du

guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

- Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le tableau de commande.

Bake

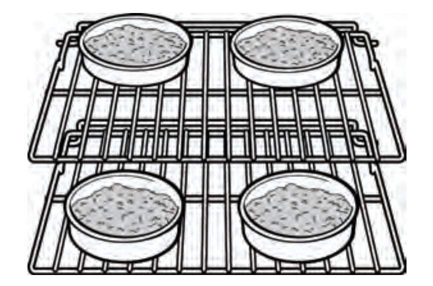
	Le mode **Bake** revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Le mode Bake peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux casseroles. Se reporter à la recette ou aux consignes d'utilisation de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

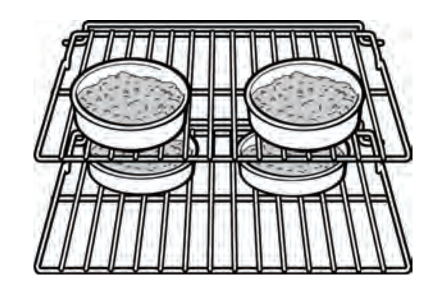
Conseils :

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques
foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson à isolation, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace minimum entre les moules ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.
- Si plusieurs grilles sont nécessaires, en utiliser 2 au maximum. Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 3 et 5. Pour faire cuire les biscuits, utiliser la position de grille 1 et 4. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous). Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser un mode de cuisson par convection.

Appareils de 27



Appareils de 30



Convection Bake

	Le mode **Convection Bake** est semblable au mode Bake. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

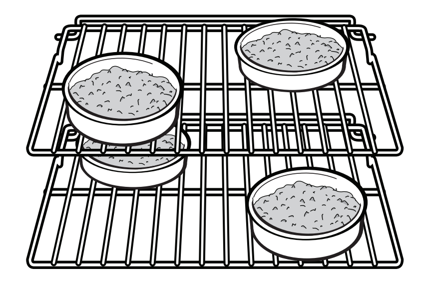
Le mode de cuisson Convection Bake est bien adapté aux gâteaux, aux barres de biscuit et aux pains car il tire parti de la chaleur diffusée par l'élément inférieur, ce qui donne une meilleure croûte aux produits de boulangerie et de pâtisserie. Les avantages du mode de cuisson Convection Bake comprennent :

- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).

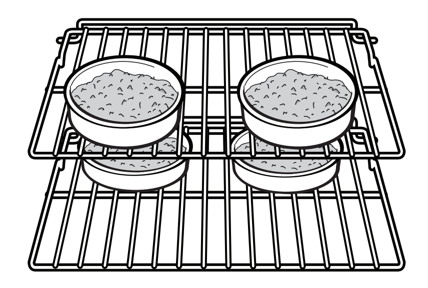
Conseils :

- Disposer les aliments dans des plats peu profonds non couverts tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous).

Appareils de 27



Appareils de 30



Si vous désirez faire cuire des gâteaux par convection sur deux niveaux, voir le “*Tableau de cuisson en mode True convection*” pour des recommandations sur les positions de grilles.

Auto Convection Conversion

La cuisson en mode Convection Bake ou True Convection nécessite une réduction de température du four de 25ºF. Le mode Auto Convection Conversion diminue automatiquement la température que vous saisissez. Il suffit de saisir la température indiquée sur l'emballage ou dans la recette lors du paramétrage du mode. La commande calcule la température correcte qui s'affiche sur l'écran.

La fonction Auto Convection Conversion peut être désactivée afin de pouvoir modifier manuellement la température. Voir "*Auto Convection Conversion*" dans le chapitre "*Réglage*" pour plus de détails.

Tableau de cuisson en mode Convection Bake

Type d'aliment	Position des grilles	Température*	Temps
Gâteaux			
Gâteau Bundt	2	325	45–65
Gâteau des anges	1	325	40–50
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	325	25–35
Rectangle [9x13 (23 x 33 cm)]	3	325	30–37
Barres de biscuit			
Au citron	3	325	30–40
Au chocolat	3	325	30–45
Pains			
Pain à la levure, miche, 9x5 po (23 x 13 cm)	2	400	23–33
Pain rapide, miche, 8x4 po (20 x 10 cm)	2	350	48–62

*Ces températures ont été diminuées de 25°F. Utiliser ces températures si la fonction Auto Convection Conversion est désactivée.

True Convection

	Le mode de cuisson **True Convection** utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode de cuisson True Convection authentique est bien adapté aux plats cuisinés en portions individuelles tels que petits gâteaux et biscuits. Il convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages du mode True Convection authentique comprennent :

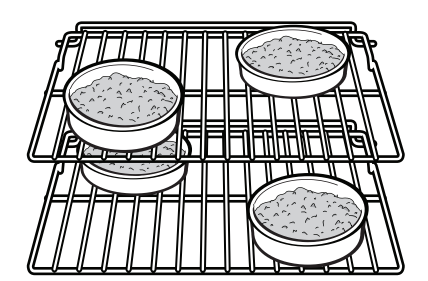
- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps puisque plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.

Conseils

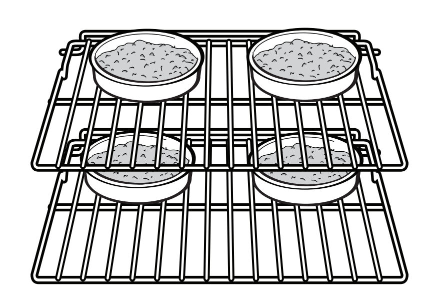
- Réduire la température indiquée sur la recette de 25ºF si le mode Auto Convection Conversion n'est pas activé. Se reporter au tableau de cuisson en mode True Convection.
- Disposer les aliments dans des plats non couverts, à rebords non surélevés, tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous).

- Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 2 et 5.

Appareils de 27



Appareils de 30



Si vous désirez faire cuire des gâteaux par convection sur deux niveaux, voir le “*Tableau de cuisson en mode True convection*” pour des recommandations sur les positions de grilles.

Auto Convection Conversion

La cuisson en mode True Convection ou Convection Bake nécessite une réduction de température du four de 25ºF. Le mode Auto Convection Conversion diminue automatiquement la température que vous saisissez. Il suffit de saisir la température indiquée sur l'emballage ou dans la recette lors du paramétrage du mode. La commande calcule la température correcte qui s'affiche sur l'écran.

La fonction Auto Convection Conversion peut être désactivée afin de pouvoir modifier manuellement la température. Se reporter à la rubrique “*Conversion pour la cuisson par convection*” au chapitre “*Réglage*” pour plus de détails.

Tableau de cuisson en mode True convection

Type d'aliment	Position des grilles			Temp.*	Temps
	1 grille	2 grilles	3 grilles		
Gâteaux					
Petits gâteaux	4	2+5	1+3+5	325	17–27
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	2+5		325	25–40
Biscuits					
Au sucre	3	2+5	1+3+5	350	6–10
Aux copeaux de chocolat	3	2+5	1+3+5	325	8–17
Pains					
Petits pains	3	1+4	1+3+5	350	10–20
Pain au lait	2	2+5	1+3+5	325	10–20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14–25
Choux à la crème					
Frais	3	2+5	1+3+5	400	23–33
*Ces températures ont été diminuées de 25°F. Utiliser ces températures si la fonction Auto Convection Conversion est désactivée.					

Pie

	En mode **Pie**, la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Utiliser le mode Pie pour faire cuire des tartes fraîches ou surgelées.

Conseils :

- Il se peut que les temps de cuisson diminuent légèrement lors de l'utilisation de ce mode. Vérifier la cuisson des tartes plus tôt.
- Pour prévenir un brunissage excessif, il faudra peut-être couvrir les bords de la tarte de papier d'aluminium ou un anneau à tarte.
- Utiliser de la farine blanchie tout-usage ou de la farine à pâtisserie pour le fond de tarte. L'utilisation de farine à gâteaux ou de farine à boulangerie peut produire une croûte molle ou coriace.
- Pour une croûte tendre, remplacer une petite partie du liquide par du vinaigre.
- Pour une croûte feuilletée, s'assurer que les ingrédients sont froids lors de la préparation.
- Pour éviter que la pâte ne rétrécit pendant la cuisson, placer le fond de tarte dans une assiette à tarte, entourer de film étirable et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant d'ajouter la garniture. Remarque : la pâte peut se conserver ainsi jusqu'à deux jours.
- Lors de l'utilisation du mode Pie, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Tableau de cuisson de tartes en mode Pie

Aliments	Grille	Température	Temps
Tarte aux fruits à deux croûtes fraîche surgelée	2 3	375 375	45–60 75–85
Flan pâtissier frais	2	425 350	12–15 35–48
Fond de tarte frais	2	475	8–12
Tarte recouverte de meringue fraîche	2	350	12–18
Tarte aux noix fraîche	2	350	45–60

Pizza

	En mode **Pizza**, la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

Conseils :

- Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.
- Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte, badigeonner celle-ci d'huile d'olive et couvrir le saladier bien hermétiquement d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Préchauffer les pierres à pizza pendant le préchauffage du four.
- Faire cuire les pizzas confectionnées à la main au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.
- Pour les pizzas surgelées, observer les consignes du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Roast

	Le mode **Roast** utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le mode Roast convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

Conseils :

- Utiliser une lèchefrite aux bords élevés ou couvrir le plat avec un couvercle ou du papier aluminium.
- Ajouter les liquides, tels que eau, jus, vin ou bouillon pour parfumer et humidifier.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

Convection Roast

	Le mode **Convection Roast** utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection Roast est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille.

Les avantages du mode Convection Roast comprennent :

- une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Brunissage riche, doré.

Conseils :

- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, se reporter au tableau de cuisson en mode Convection Roast.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Pour rôtir, utiliser la lèchefrite et la grille livrées avec le four. Un ustensile de cuisson peu profond et non couvert peut également être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour des recommandations sur les positions de grilles, se reporter au tableau correspondant.

Tableau de cuisson en mode Convection Roast

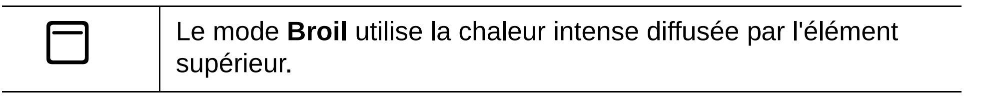
Type d'aliment	Position des grilles	Poids	Temp. four	Durée (min/lb)*	Temp. interne
Bifteck					
Rosbif de faux-filet (désossé)					
Mi-saignant	2	3.0–5.5	325	27–31	145
À point	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Rumsteck, noix,aiguillette, surlonge (désossée)					
Mi-saignant	2	3.0–6.0	325	18–33	145
À point	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Rôti de filet de porc (mi-saignant)	2	2.0–3.0	425	15–24	145

Type d'aliment	Position des grilles	Poids	Temp. four	Durée (min/lb)*	Temp. interne
Porc					
Rôti de longe (désossé ou non)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Rôti de longe (désossé ou non)	2	3.0–6.0	350	14–23	160
Filet	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Volaille					
Poulet, entier	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Dinde, non farcie**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Dinde, non farcie**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Dinde, non farcie**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Poitrine dinde	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Poulet de Cornouailles	2	1.0–1.5	350	45–75 (durée totale)	180
Agneau					
Gigot, avec os					
À point	2	4.0–6.0	325	30–35	170

*Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier selon la taille de la viande.

**Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Broil



Le mode **Broil** utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.

Le mode Broil est parfaitement adapté à la cuisson des coupes de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de la volaille et du poisson. On peut s'en servir pour faire griller le pain et gratiner les casseroles. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée. Les avantages de ce mode comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins ¾ po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.

- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson en mode Broil).
- Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau de cuisson en mode Broil

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage Broil	Temp. interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck					
¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
Mi-saignant	6	3	145	5–7	4–6
À point	5	3	160	8–9	5–7
Bien cuit	5	3	170	10–11	7–9
Hamburger, ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
À point	6	3	160	5–8	4–6
Volaille					
Cuisses de poulet	3	1	180	14–15	12–13
Porc					
Côtelettes de porc	4	2	160	8–10	8–9
Saucisse - Fraîche	4	3	180	3–5	2–4
Tranche de jambon, 1/2 po. (1,3 cm)	5	3	160	4–5	3–4
Fruits de mer					
Filets de poisson, ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm) beurrés	3	1	145	11–15	Ne pas retourner
Agneau					
Côtelettes, 1 po (2,5 cm)					
Mi-saignant	4	3	145	4–6	4–5
À point	4	3	160	5–7	5–6
Bien cuit	4	3	170	6–8	6–7

*Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées présupposent la cuisson en utilisant un élément de grillage préchauffé.

Convection Broil

	Le mode **Convection Broil** est semblable au mode Broil. Ce mode allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Le mode Convection Broil est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode Convection Broil n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des casseroles et autres aliments. Utiliser toujours le mode Convection Broil avec la porte fermée.

Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode de cuisson au gril par convection est plus rapide.

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson en mode Convection Broil).
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau de cuisson en mode Convection Broil

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage Broil	Temp. interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck					
Steak, 1½ po (3,8 cm) or plus					
Mi-saignant	3	550	145	10–12	8–10
À point	3	550	160	13–15	11–13
Bien cuit	3	550	170	15–17	13–15
Hamburger, 1 po (2,5 cm) ou plus					
À point	4	550	160	11–14	8–11
Volaille					
Poitrine poulet, avec os	3	450	170	18–22	17–20
Porc					
Côtelettes, 1¼ po (3 cm) ou plus	4	550	160	9–11	8–10
Saucisse - Fraîche	4	550	180	5–7	3–5

*Les durées de cuisson au gril par convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées présupposent la cuisson en utilisant un élément de grillage préchauffé.

Speed Convection

	Le mode **Speed Convection** utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer uniformément la chaleur dans la cavité du four. La principale différence entre ce mode et les autres modes de cuisson par convection est qu'il ne nécessite aucun préchauffage du four.

Le mode de cuisson Speed Convection est bien adapté aux aliments surgelés d'usage courant tels que les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet. Les avantages du mode de cuisson Speed Convection rapide comprennent :

- La diminution du temps de cuisson puisque le préchauffage **n'est pas nécessaire**.
- Des aliments surgelés croustillants et uniformément dorés.

Conseils :

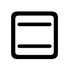
- Débuter la cuisson de tous les produits surgelés d'usage courant dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront cuits dans le temps recommandé sur l'emballage.
- Pour le temps de cuisson et la température, suivre les instructions de l'emballage.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Les aliments surgelés vendus dans des plats en plastique pour micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Faire cuire les aliments sur la grille à la position 3 sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Espacer les aliments uniformément dans le plat.
- Pour les fours doubles, seule une cavité peut être utilisée en mode de cuisson Speed Convection.

Tableau de cuisson en mode Speed Convection

Type d'aliment	Position des grilles	Temp.*	Temps
Aliments surgelés			
Mini pizza	3	450	9–11
Bâtonnets de poisson	3	475	10–14
Rondelles d'oignons frits panées	3	425	14–16
Bâtonnets de pain perdu	3	450	7–11
Chaussons	3	400	18–26
Croustis fourrés	3	350	27–31
Pépites de poulet	3	400	9–13
Pain aillé	3	450	7–11
Pommes de terre frites allumettes	3	450	11–16

*Ces températures ont été diminuées de 25°F. Utiliser ces températures si la fonction Auto Convection Conversion est désactivée.

Proof

	Le mode **Proof** utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode Proof est comprise entre 85ºF et 110ºF (29°C et 43°C).
- La température par défaut du mode Proof est de 100ºF (38°C).
- Couvrir lâchement le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée du pain.

Warm

	En mode **Warm**, les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

- Utiliser le mode Warm pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode Warm vont de 150ºF à 220ºF (60°C à 104°C).
- La température par défaut du mode Warm est de 170ºF (77°C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.



ATTENTION :

lors de l'utilisation du mode Warm, suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser le mode Warm pour faire chauffer des aliments froids.
- S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chaud à 140ºF (60°C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Dehydrate

	Le mode **Dehydrate** dessèche les aliments en utilisant la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Utiliser le mode Dehydrate pour dessécher et/ou conserver les aliments tels que fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une basse température optimale entre 100ºF et 160ºF (38°C et 70°C) tout en faisant circuler l'air chaud pour éliminer lentement l'humidité. Le four reste allumé pendant 48 heures, puis s'éteint automatiquement.

Conseils :

- Dessécher la plupart des fruits et légumes à 140ºF (60°C), et les fines herbes à 100ºF (38°C) (se reporter au tableau de dessiccation en mode Dehydrate).
- Les temps de dessiccation varient selon le contenu en humidité et en sucre des aliments, la taille des morceaux, la quantité à dessécher et la teneur en humidité de l'air. Vérifier les aliments au temps minimum de dessiccation.
- Plusieurs grilles de dessiccation peuvent être utilisées simultanément (non incluses).
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un ouvrage sur la conservation des aliments, le bureau de vulgarisation coopérative du comté ou une bibliothèque pour des informations supplémentaires.

Tableau de dessiccation en mode Dehydrate

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Fruits			
Pommes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 mm).	11–15	Légèrement pliables.
Bananes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 mm).	11–15	Légèrement pliables.
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Cerises fraîches : enlever les noyaux.	10–15	Pliables, d'apparence tannée, caoutchouteux.
Écorces d'orange	Copeaux d'écorce d'orange fins.	2–4	Sèches et friables.
Tranches d'orange	Tranches d'orange : ¼ po (6 mm).	12–16	Peau sèche et friable ; fruit légèrement humide.
Anneaux d'ananas en boîte frais	Séchés à la serviette. Séchés à la serviette.	9–13 8–12	Tendres et pliables. Tendres et pliables.
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Tranches de ½ po (1,3 cm), peau ou extérieur du fruit vers le bas.	12–17	Sèches et friables.

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Légumes			
Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la peau, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm).	15–17	Apparente tannée, sans humidité à l'intérieur.
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper la queue. Découper en tranches de 1/8 po (3 mm).	7–12	Durs et d'apparence tannée, secs.
Tomates	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/8 po (0,3 cm) d'épaisseur, bien égoutter.	15–20	Sèches, couleur rouge brique.
Fines herbes			
Origan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et sécher à l'aide de papier essuie-tout.	Sécher à 100ºF 4–6 heures.	Croustillantes et friables.
Basilic	Couper les feuilles à 3 ou 4 po (7 à 10 cm) du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer pour éliminer l'eau et sécher en tapotant.	Sécher à 100ºF 4–6 heures.	Croustillantes et friables.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Self-Clean

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de la température.

IMPORTANT :
essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

IMPORTANT :
ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Pour régler le mode d'autonettoyage :

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Self Clean**.

   Le menu "**Self Clean**" apparaît sur l'écran :



3. Tourner le **Sélecteur de réglage** pour sélectionner la durée de nettoyage désirée (01:30 à 02:30 heures). Sélectionner **02:30** heures pour nettoyer un four très sale. Sélectionner **01:30** heures pour nettoyer un four peu sale.
4. Pour modifier l'heure de fin appuyer sur ∨ et sélectionner une nouvelle heure de fin à l'aide du **Sélecteur de réglage**.
5. Appuyer sur **Start**.

   Le cycle d'autonettoyage débute et le four commence à verrouiller la porte. Après un délai de quelques secondes et le four est verrouillé et le message “**Porte verrouil.**” apparaît sur l'écran. La porte ne peut être de nouveau ouverte que lorsque le four a refroidi et "**Self Clean**" disparaît de l'affichage.

   Pour annuler le mode Self-Clean, tourner le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Off**.
6. Nettoyer les cendres résiduelles à l'intérieur du four en utilisant un chiffon humide.

Remarque :

- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au

fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations..

- Dans les modèles à deux fours, le mode Self Clean n'est disponible que pour un four à la fois. L'autre four doit être éteint.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et peuvent mal glisser. Si cela se produit, mouiller les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Ensuite, enlever l'excédent.
Lèchefrite et grille	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Sonde	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas immerger. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

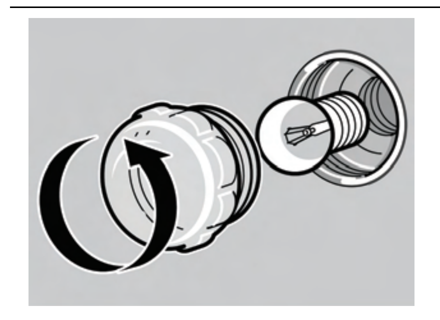


AVERTISSEMENT :

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. Le non respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Utiliser uniquement des ampoules à 40 Watts.

Pour changer l'ampoule :



1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre en le dévissant.
3. Enlever l'ampoule.
4. Saisir l'ampoule avec un chiffon propre et sec et remplacer l'ampoule.
5. Revisser le couvercle en verre pour le mettre en place.
6. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

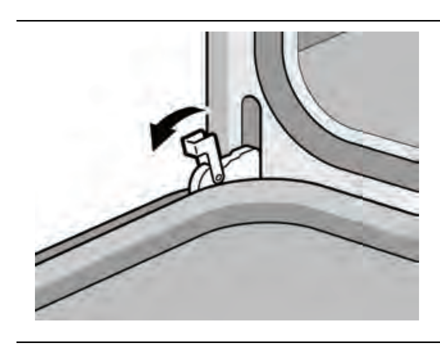
Retrait de la porte du four



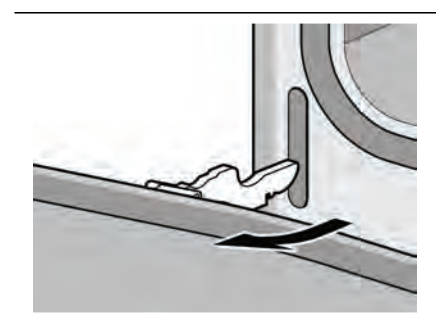
AVERTISSEMENT :
Lors du retrait de la porte :

- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas prendre la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.

Retrait de la porte du four :



1. Veiller à lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant de tenter de démonter la porte.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Basculer les leviers des charnières vers soi.



1. Fermer la porte doucement jusqu'à ce qu'elle se bloque. Elle se ferme environ à mi-chemin.
2. Tenir fermement la porte par les côtés avec les deux mains, tirer tout droit vers le haut hors fentes de charnières et la sortir. Maintenir fermement, la porte est lourde.
3. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Installation de la porte du four :



1. Tenir fermement la porte avec les deux mains. Placer les charnières dans les fentes.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer charnières et fentes.
3. Pousser le levier vers le bas et loin de soi jusqu'à ce qu'il vienne affleurer l'attache.
4. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée. Elle doit être droite et ne pas dévier.

Dépannage

Avant d'appeler le service de dépannage

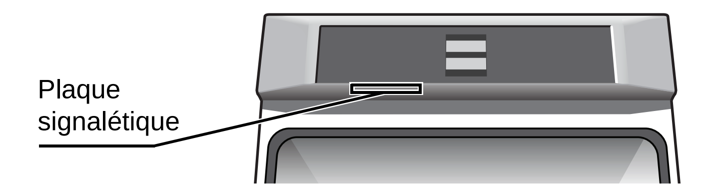
Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" pour des conseils et des suggestions. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Voir "*Décalage de température du four*" sous la rubrique "*Réglage*".
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir "*Décalage de température du four*" sous la rubrique "*Réglage*".
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir "*Décalage de température du four*" sous la rubrique "*Réglage*".
Les résultats de cuisson en mode Convection Bake/True Convection ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 25°F, à moins que le mode Automatic Convection Conversion soit activé. Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grilles, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Voir "*Décalage de température du four*" sous la rubrique "*Réglage*".
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
"**E**" et un numéro s'affichent à l'écran et le tableau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Suivre les instructions affichées. Si le code ne s'efface pas ou si aucune instruction ne s'affiche, appuyer sur **INFO** pour afficher davantage d'information (le cas échéant) et pour éteindre le signal sonore. Si le code d'erreur reste affiché, noter son numéro, éteindre le four et appeler le service de dépannage.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le tableau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est pressée.	S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection tourne pendant le préchauffage du four. Ceci est normal.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Se reporter à la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du tableau de commande :



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Bosch dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales ;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition "en l'état", ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Bosch de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que la fabrication de votre produit présente un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Tout composant ou pièce enlevés deviennent la propriété de Bosch, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Bosch en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Bosch aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Bosch recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Bosch décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, de l'avis de Bosch, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, Bosch n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service

agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Bosch n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de Bosch, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des aéronefs ou bateaux quels qu'ils soient) ;
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le "bricolage" fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil).
- réglage, altération ou modification de toute sorte ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction ;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Bosch n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème ; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation appropriés et pour toute modification y compris sans limitation armoires, murs, planchers, étagères, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE

FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Contenidos

Este electrodomestico de Bosch es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

¡Esparamos oir de usted!

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

Puede aprovechar al máximo su nuevo horno leyendo este manual desde el comienzo hasta el final. De esta manera, usted conocerá su electrodoméstico y se familiarizará con su funcionamiento y funciones en forma sistemática.

El manual está compuesto por las siguientes partes:

- La sección "*Seguridad*" proporciona información sobre cómo operar su horno en forma segura.
- La sección "*Comienzo*" le presenta los componentes y las funciones del horno.
- La sección "*Operación*" le ofrece instrucciones paso a paso sobre cómo operar su horno.
- En la sección "*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*", encontrará una lista de muchas comidas comunes que indica el modo, la temperatura, la posición de la rejilla y el tiempo de horneado adecuados del horno. Esta sección también incluye varios consejos sobre utensilios para hornear y para preparar alimentos.
- La sección "*Limpieza y mantenimiento*" le brinda información sobre cómo limpiar y mantener las distintas partes del horno.
- La sección "*Servicio técnico*" incluye su garantía y consejos para que usted mismo resuelva los problemas que se le puedan presentar.
- Preste especial atención a las instrucciones de seguridad importantes que se encuentran en la sección "*Seguridad*".

Seguridad

	**Instrucciones de seguridad importantes**
	LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

	**ADVERTENCIA:**
	Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Si esto sucede durante el proceso Self clean, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

Seguridad para evitar incendios

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

Tenga a la mano un extinguidor de incendio adecuado, en un área fácilmente visible y accesible, próxima al horno.

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague la hornilla. TENGA CUIDADO PARA PREVENIR QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS, puede quemarse.
- NO USE AGUA, ni toallas o trapos húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor SÓLO si:
  1) Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
  2) El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
  3) Alguien llamó al departamento de bomberos.
  4) Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario a efectos de la cocción o limpieza. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre debe colocar las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Sujétese todas las prendas holgadas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas sueltas.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre la operación segura del electrodoméstico por parte de personas calificadas.

No permita que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, un cajón calentador o un cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

PRECAUCIÓN:
Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes que estén sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

IMPORTANTE ADVERTENCIA DE SEGURIDAD: La Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso Self clean pueden generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en hornos autolimpiantes despide pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído en la lista de las causas potenciales del cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. La exposición a estas sustancias puede minimizarse:

1. Permitiendo una buena ventilación al cocinar con gas.
2. Permitiendo una buena ventilación durante e inmediatamente después de realizar el proceso Self clean del horno.
3. Haciendo funcionar la unidad según las instrucciones de este manual.

Al realizar el proceso Self clean, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self clean. Comuníquese con el servicio técnico.

Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso Self clean del horno.

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso Self clean, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad en los utensilios de cocina

No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

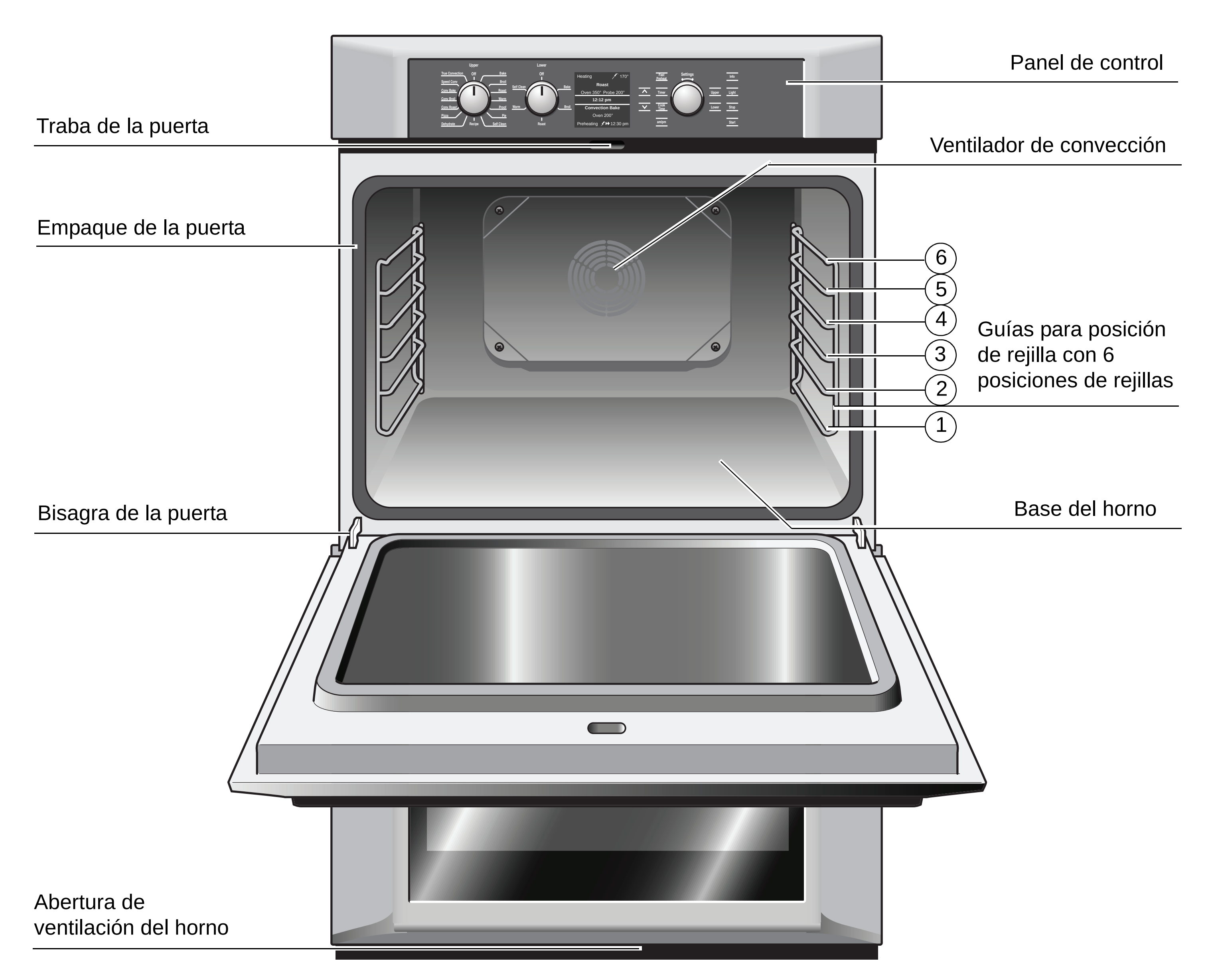
Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Comienzo

Piezas y accesorios

Piezas*



* La imagen muestra un horno doble. Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Puede escucharse el ventilador cuando está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de la abertura de ventilación del horno. Es posible que el ventilador funcione después de que el horno esté apagado.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire tibio de la abertura de ventilación antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección también puede funcionar durante el proceso Self clean.

Base del horno

La base del horno oculta el elemento de calentamiento inferior. Por lo tanto, el elemento está protegido contra daños y derrames.

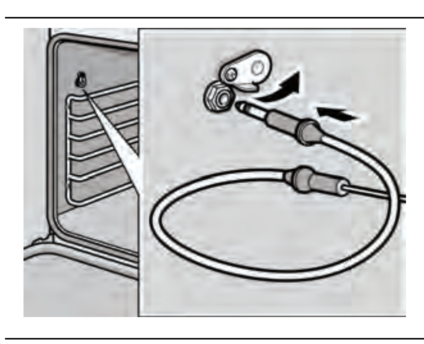
Nota: No colocar los alimentos directamente en la base del horno.



ADVERTENCIA:

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Accesorios



Termóm.

El termómetro puede utilizarse para determinar el grado de cocción interno o la temperatura final de muchos alimentos, especialmente las carnes y las aves.



Rejilla plana

No la limpie en el horno autolimpiante.



Bandeja de asar y parrilla

Úselas para asar con calor directo y asar. No las limpie en el horno autolimpiante.

Introducir la rejilla

Rejilla plana

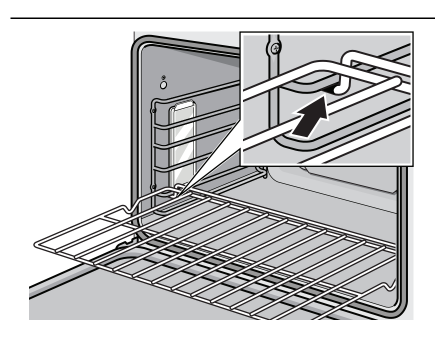
La rejilla está diseñada con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.



PRECAUCIÓN:

Para evitar quemaduras, debe colocar las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de encender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.

Introducir la rejilla plana en el horno:



1. Tomar la rejilla firmemente de ambos lados.
2. Introducir la rejilla (ver la imagen).
3. Inclinar hacia arriba la rejilla para que se detenga al insertarse en la guía de la rejilla.
4. Colocar la rejilla en posición horizontal y empujar el resto hacia adentro hasta el tope. La rejilla debe estar derecha y plana, no torcida.

Retirar la rejilla plana del horno:

1. Tomar la rejilla firmemente de ambos lados y jalar hacia usted.
2. Al llegar al tope, inclinarla hacia arriba y jalar el resto hacia afuera.

Control*



*Este es un panel de control de un horno doble. Su panel de control puede ser ligeramente diferente.

Botones digitales: Sólo tiene que pulsar ligeramente para usarlos. Los botones digitales no funcionan si pulsa varios botones juntos a la vez, como sucede al limpiarlos.

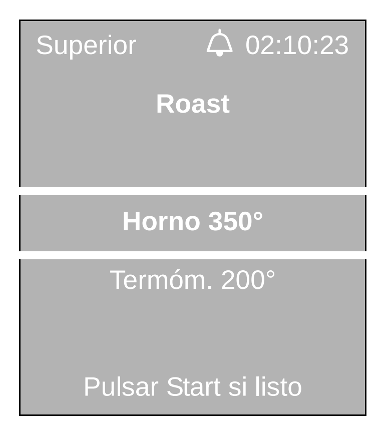
∧	Desplazar el campo activo hacia arriba.
∨	Desplazar el campo activo hacia abajo.
Fast Preheat	Encender y apagar la función Precalentar Rápido (no disponible para todos los modos de cocción).
Timer	Programa y muestra el timer. Emite un bip cuando finaliza el tiempo.
Cook Time	Programa y muestra Cook Time.
a.m./p.m.	Cambia la programación del reloj entre a.m. y p.m..
Info	Exhibe la información sobre el modo de cocción programado y la posición de rejilla.
Light	Enciende y apaga la luz del horno. No funciona en modo Self clean.
Pause Stop	Pulsar una vez para poner en pausa. Pulsar el botón dos veces para detener el horno y borrar el modo de horno programado. Pulsar este botón durante dos segundos para apagar el horno.
Start	Enciende el horno.
Upper	Cambia al horno superior en modelos de hornos dobles. Pulsar antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno superior.
Lower	Cambia al horno inferior en modelos de hornos dobles. Pulsar antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno inferior.

Símbolos que aparecen en la pantalla*

	Timer: Aparece cuando el Timer está activo.		**Símbolos de Hr. inicio:** Se usa para retrasar el inicio de un modo de horno programado. Muestra la hora del día en que comenzará automáticamente el modo de horno.
	Símbolo de Precalentado Rápido: Aparece cuando está activada la función Precalentar Rápido.		**Símbolo de Cook Time:** Se usa junto con el modo Cook Time. Muestra la cantidad de tiempo que funcionará el modo de horno antes de apagarse automáticamente.
	Símbolo de Termóm.: Aparece cuando el horno detecta un termómetro.		**Símbolo de Detener Hora: Se usa para retrasar el inicio de un modo de horno programado**. Muestra la hora del día en que finalizará automáticamente el modo de horno.

*Todos los símbolos aparecen en los hornos dobles. Sólo el símbolo Precalentar Rápido y Termóm. aparecen en los hornos individuales.

Pantalla: Aparecen dos líneas en la pantalla mientras se realizan las programaciones. Se puede ajustar el valor que aparece entre las líneas.



Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Operación

Acerca del electrodoméstico

Su nuevo horno combina resultados superiores de cocción con una operación simple.

El diseño del horno ha sido optimizado para mejorar la distribución del calor en la cavidad del horno. El resultado es un dorado parejo, tiempos de cocción más cortos y menor consumo de energía.

Gracias al modo Self clean, las horas que pasaba fregando las esquinas más oscuras del horno son parte del pasado. El horno quema los residuos en forma sencilla y fácil. Lo único que le queda por hacer es sacar las cenizas que quedan en el horno después de que finaliza el proceso Self clean.

La claridad de las etiquetas de los botones digitales y perillas facilita la operación del horno. Este manual incluye todas las instrucciones para operar el horno.

Si tiene alguna pregunta, no dude en llamarnos. Nuestro número de teléfono se encuentra al comienzo de este manual. ¡Esperamos recibir sus comentarios y sugerencias!

Funciones básicas

Programar el reloj

Este horno nuevo incluye funciones de tiempo para las cuales se debe programar la fecha actual. Por lo tanto, es importante programar el reloj en primer lugar.

El menú para programar el reloj aparece automáticamente después de un corte de electricidad. En este caso, vaya directamente al paso 3.

Para programar el reloj:

1. Girar el **Dial del modo de Cocción** y el **Dial de Programaciones** a **Apagado**.
2. Pulsar **Info** durante dos segundos.

   Aparece el menú de "**Ajuste básico**":



3. Usar el **Dial de Programaciones** para programar el modo de presentación para reloj de 12 ó 24 horas.

4. Pulsar **V**.

   Ahora aparece "**Reloj**" entre dos líneas:



5. Usar el **Dial de Programaciones** para programar la hora.

   Se puede seleccionar la hora del día deseada pulsando **a.m./p.m.**

El reloj ya está programado y comienza tan pronto como se selecciona un elemento diferente del menú utilizando las flechas. Pulsar **Info** para confirmar todas las entradas y para salir del menú.

Programar la Fecha

El **Dial del modo de Cocción** y el **Dial de Programaciones** deben estar en **Apagado** para programar la fecha.

Si ya se muestra el menú Programaciones del Usuario, vaya al paso 2.

Para programar la fecha:

1. Pulsar y mantener **Info** durante dos segundos para abrir el menú.
2. Usar las flechas para seleccionar el elemento del menú "**Fecha**".

   El año exhibido ahora aparece entre las dos líneas:



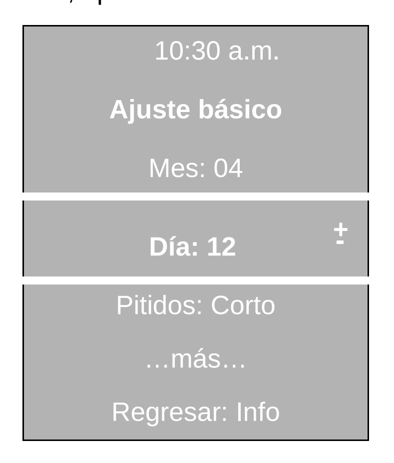
3. Usar el **Dial de Programaciones** para programar el año.

   Después de dos segundos, aparece el mes:



4. Usar el **Dial de Programaciones** para programar el mes.

   Después de dos segundos, aparece el día:



5. Use el **Dial de Programaciones** para programar el día del mes.

La fecha ya está programada y comienza tan pronto como se selecciona un elemento diferente del menú utilizando las flechas.

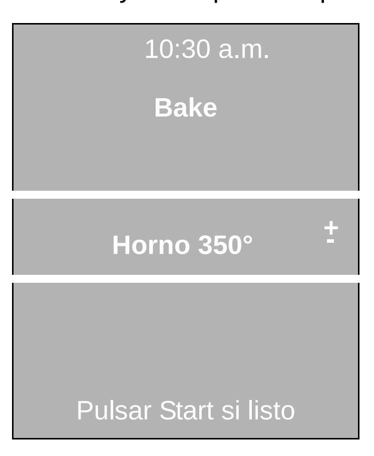
Pulsar **Info** para confirmar todas las entradas y para salir del menú.

Programar el modo de cocción y la temperatura

Para programar el modo de cocción y la temperatura:

1. Girar el **Dial de modo de Cocción** al modo de cocción preferido.

   Se exhiben el modo de cocción y la temperatura predeterminada:



2. Girar el **Dial de Programaciones** para programar la temperatura.
3. Pulsar **Start**.

Nota:
- El modo de cocción puede modificarse en cualquier momento durante el funcionamiento. La temperatura puede modificarse si se encuentra entre las líneas.
- Para los modelos de hornos dobles, se debe seleccionar el horno en particular antes de poder modificar la temperatura. Para seleccionar un horno, pulsar **Superior** o **Inferior**.

Info

"**Info**" brinda información sobre el modo de cocción actual y las posiciones de rejilla sugeridas.

Pulsar **Info** varias veces hasta que aparezca la información deseada en la pantalla. Después de cinco segundos, la pantalla regresa automáticamente a la última pantalla antes haber pasado a la pantalla **Info**.

Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si usted se olvida de apagar el horno, este se apaga automáticamente después de un tiempo determinado (ver tabla a continuación), a menos que esté programado con Cook Time y Recipe.

El tiempo máximo permitido para el modo Dehydrate es 48 horas. El tiempo máximo para el Modo Sabatino es 74 horas. Para todos los demás modos de cocción, el tiempo máximo permitido depende de la temperatura:

Temperatura en ºF	Temperatura en ºC	Tiempo máx. permitido sin actividad
100–200	30–120	24 horas
201–550	121–300	12 horas

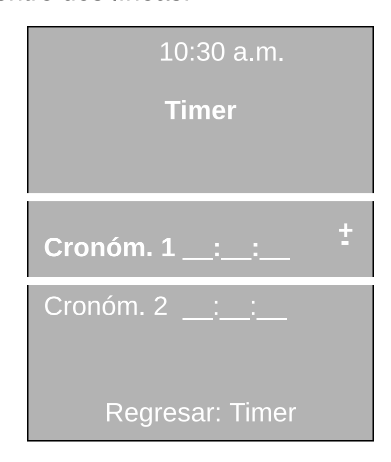
Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.

Timer

Para programar el timer:

1. Pulsar **Timer**.
2. Los modelos de hornos dobles tienen dos timers que se pueden programar: use las flechas para seleccionar el timer preferido.

   El timer se muestra entre dos líneas:



3. Girar el **Dial de Programaciones** para programar el timer.
4. Pulsar **Timer**.

   El timer comienza a funcionar.

Cuando finaliza el timer, se escucha un bip. Pulsar cualquier botón digital para eliminar el bip y borrar el timer.

Para modificar un timer en funcionamiento, pulsar **Timer**, programar un nuevo horario y confirmar pulsando nuevamente **Timer**.

Para cancelar un timer, programarlo en cero.

Pulsar **Timer** dos veces para salir del menú de timer.

Nota:
- El tiempo máximo que se puede programar el timer es 24 horas.
- El timer no se modifica al modificar otros valores.
- Para los modelos de hornos dobles, si ambos timers están en funcionamiento, sólo se exhibe el timer que finaliza primero. Pulsar **Timer** para exhibir ambos timers.

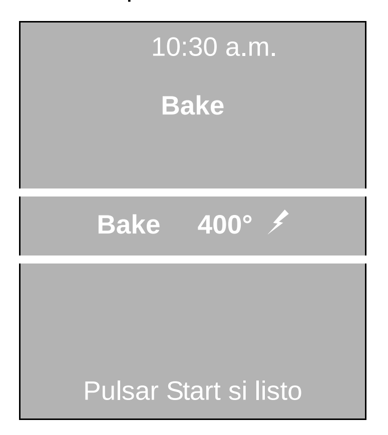
Precalentar Rápido

La función Precalentar Rápido calienta el horno más rápido que la función de precalentado estándar. Se encuentra disponible para los modos Bake, Roast, True Convection, Convection Bake, Convection Roast, Pizza y Pie.

Para programar la función Precalentar Rápido:

1. Programar el modo de cocción y la temperatura.
2. Pulsar **Precalentar Rápido**.

   El icono de luz ⚡ aparece en la pantalla:



3. Pulsar **Start**.

La función Precalentar Rápido se puede volver a apagar pulsando **Precalentar Rápido**.

Nota:
- La temperatura debe programarse al menos en 200 ºF (100 ºC) para usar la función Precalentar Rápido.
- La función Precalentar Rápido permanece encendida incluso si el modo de cocción se modifica después de haber iniciado la función Precalentar Rápido. Si la función Precalentar Rápido no está disponible para el modo nuevo, se activa el modo de precalentado estándar.

Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar.

Obtendrá más información sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones:

- Cook Time
- Hora term./Hr. inicio
- Recipe
- Termóm.
- Modo Sabatino

Cook Time

Use la función COOK TIME para operar el modo de cocción durante un período determinado. El horno comienza a funcionar de inmediato y, luego, se apaga automáticamente cuando finaliza el tiempo programado.

PRECAUCIÓN:

Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Para programar la función Cook Time:

1. Programar el modo de cocción y la temperatura.
2. Pulsar **Cook Time**.

   El menú "Cook Time" aparece en la pantalla con el tiempo predeterminado (30 minutos):



3. Girar el **Dial de Programaciones** para modificar el tiempo predeterminado según sea necesario.
4. Pulsar **Start**.

   El horno se enciende. Cuando finaliza el tiempo programado, se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón digital para apagar el bip.

Nota:

- Para modificar Cook Time después de que el horno ha comenzado a funcionar, pulsar **Cook Time**. Girar el **Dial de Programaciones** para programar el nuevo tiempo de cocción.
- Para cancelar Cook Time, programarlo en cero.
- Se puede salir del menú de Cook Time en cualquier momento pulsando **Cook Time**.

Hora term./Hr. inicio

Usar Hora term. o Hr. inicio para demorar el inicio de un modo programado. Ingresar la hora a la que desea que finalice o comience el modo. El horno calcula la hora de inicio o la hora de terminación correcta. Comienza a funcionar y se detiene automáticamente.

Para programar Hora term.:

1. Programar Cook Time según se describe en la sección anterior.
2. Pulsar la flecha ⋁.

   La hora de terminación aparece entre las líneas:



3. Girar el **Dial de Programaciones** para programar Hora term.; por ejemplo, 11:45 a.m.:



4. Pulsar **Start**.

   El horno entra en modo con retraso. Cuando llega la hora programada, el horno se enciende automáticamente y luego se apaga cuando finaliza. Cuando finaliza el tiempo programado, se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón digital para apagar el bip.

Para programar Hr. inicio:

1. Programar Cook Time.
2. Pulsar ⋀.

   La hora de inicio aparece entre las líneas:



3. Girar el **Dial de Programaciones** para programar Hr. inicio; por ejemplo, 11:00 a.m.:



4. Pulsar **Start**.

   El horno entra en modo con retraso. Cuando llega la hora programada, el horno se enciende automáticamente y luego se apaga cuando finaliza. Cuando finaliza el tiempo programado, se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón digital para apagar el bip.

   Se puede salir del menú de Cook Time en cualquier momento pulsando **Cook Time**.

Recipe

El modo Recipe contiene funciones con valores preprogramados. El modo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción se activan automáticamente en función de los elementos que elija en el menú. Sin embargo, puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción manualmente.

PRECAUCIÓN:

Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Se pueden seleccionar los siguientes alimentos:

Categoría	Programa	Posición de rejilla	Peso (lb)
Galletas*	Una rejilla	3	sin peso
	Dos rejillas	1+4	sin peso
	Tres rejillas	1+3+5	sin peso
Pasteles*	Pastel plano	3	sin peso
	Magdalenas	3	sin peso
	Pastel redondo	3	sin peso
Panecillos*	-	3	sin peso
Brownies*	-	3	sin peso
Pizza*	Con levadura	3	sin peso
	Congelada Delgada	3	sin peso
Pay*	Congelado	3	sin peso
	Fresco	2	sin peso
Pollo	Entero	2	3.5–8.0
	Pechuga, con hueso	3	sin peso
Pavo	Entero sin relleno	1	10.0–25.0
	Pechuga	2	4.0–8.0
Carnes	Res asado vuelt/vuelt	2	3.0–5.5
	Res asado medio	2	3.0–5.5
	Lomo de puerco deshuesado	2	1.5–6.0
	Jamón entero	2	6.0–10.0

*Insertar alimento después de terminado el precalentamiento.

Nota:

- Es necesario precalentar el horno para artículos horneados, pay y pizza.
- Al usar un programa automático, no es necesario precalentar el horno al asar carnes o aves.
- Si el alimento no se ha cocinado al punto deseado, continúe utilizando el modo de calentamiento normal (consulte los cuadros de cocción).
- Se pueden modificar la temperatura del horno y el tiempo para algunos programas.
- Envuelva el jamón entero con papel de aluminio antes de asarlo.
- Es posible que necesite cubrir el pavo después de haberlo asado durante aproximadamente 2 horas para evitar que se dore demasiado.
- Después de asar la carne de res y de cerdo, deje la carne cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos para que alcance la temperatura interna final.
- La altura del res debe ser de 2 ½" a 3".
- Al término del programa automático, mida la temperatura interna de la carne con un termómetro para carne, para garantizar la seguridad de los alimentos.

Para programar Recipe:

1. Girar el **Dial del modo de Cocción** a **Recipe**.

   El menú de "**Recipe**" aparece en la pantalla con la última categoría seleccionada; por ejemplo, Galletas:



2. Girar el **Dial de Programaciones** para seleccionar la categoría deseada; por ejemplo, **Pavo**:



3. Pulsar ∨.

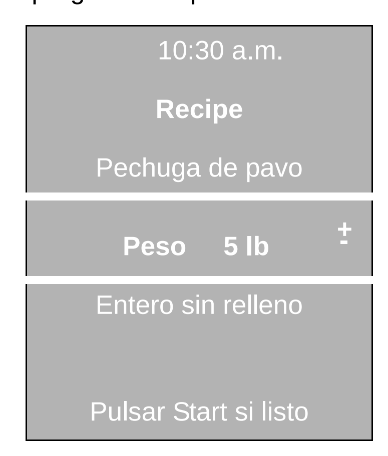
   El nombre del primer programa de la categoría seleccionada aparece entre dos líneas:



4. Girar el **Dial de Programaciones** para seleccionar el programa deseado; por ejemplo, Pechuga.



5. Para programas que incluyen peso, pulsar ⋁ y girar el **Dial de Programaciones** para programar el peso.



6. Si lo desea, Cook Time puede modificarse presionando Cook Time. Girar el **Dial de Programaciones** para programar el nuevo tiempo de cocción.
7. Si lo desea, la temperatura puede modificarse si se encuentra entre las líneas. Girar el **Dial de Programaciones** para programar la nueva temperatura.
8. Pulsar **Start**.

Termóm.

El termómetro mide la temperatura interna de los alimentos. Se puede utilizar en los modos de cocción Bake, Roast y todos los modos por convección, salvo Convection Broil.

Insertar el termómetro:

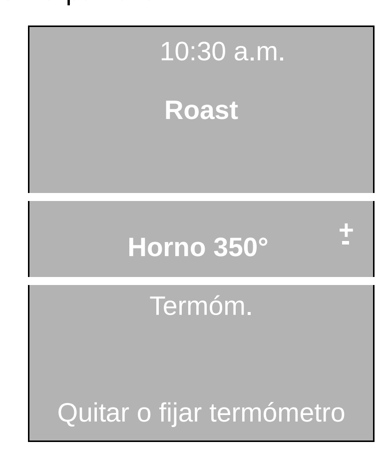
Insertar la punta del termómetro en la parte del medio y más gruesa de la carne. Asegurarse de que el termómetro no esté tocando la grasa ni los huesos, ni partes del horno o del recipiente.

Para usar el termómetro:

1. Introducir el termómetro en la carne, como se describe anteriormente.
2. Conectar el termómetro al horno.

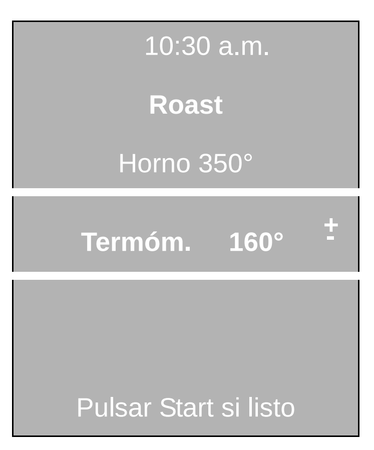
3. Programar el modo de cocción y la temperatura.

   Aparece "**Termóm.**" en la pantalla:



4. Pulsar ∨.

   Aparece "**Termóm.**" entre las líneas con la temperatura predeterminada de 160 ºF (70 ºC):



5. Girar el **Dial de Programaciones** para programar la temperatura del termómetro.
6. Pulsar **Start**.

El horno se apaga y se escucha un bip una vez que se alcanza la temperatura interna. El icono del termómetro desaparece al retirar el termómetro.

Nota:
- Termóm. no está disponible en el modo Recipe cuando se ha programado Cook Time.
- La temperatura del termómetro siempre puede modificarse cuando aparece "**Termóm.**" entre las líneas en la pantalla.
- No guarde el termómetro en el horno.
- El rango para la temperatura interna es de entre 135 °F y 200 °F (60 °C y 100 °C).
- Siempre use el mango del termómetro para introducirlo y retirarlo.
- Siempre use un agarrador para retirar el termómetro porque este se calienta.
- Para modelos de hornos dobles: el termómetro sólo está disponible para el horno superior.

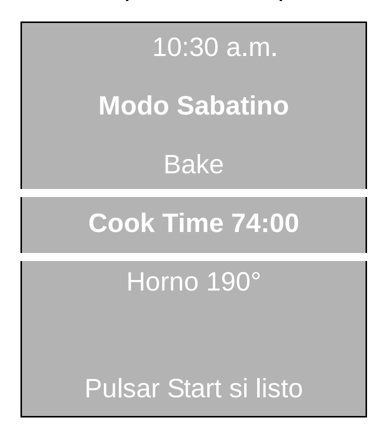
Modo Sabatino

El Modo Sabatino permite a practicantes de determinados credos utilizar su horno en Sabbath. El Modo Sabatino se debe activar primero en el Ajuste básico (ajuste predeterminado = Sí).

Para programar el Modo Sabatino:

1. Girar el **Dial del modo de Cocción** a **Bake**.
2. Pulsar y mantener **a.m./p.m.** durante cuatro segundos.

   El menú de "**Modo Sabatino**" aparece en la pantalla:



3. Girar el **Dial de Programaciones** para programar el tiempo deseado (24 a 74 horas).
4. Pulsar **Start**.

   El horno comienza a funcionar.

Nota:

- Girar el **Dial del modo de Cocción** a **Apagado** para cancelar el Modo Sabatino.
- En los modelos de hornos dobles, el Modo Sabatino sólo está disponible para un horno por vez, y el otro horno debe estar apagado.
- La temperatura en el Modo Sabatino es de 190 ºF (85 ºC).
- Puede programar un período de entre 24 y 74 horas.

Ajuste básico

El menú de "**Ajuste básico**" se utiliza para personalizar las programaciones.

Para acceder al menú "**Ajuste básico**" el horno debe estar apagado. Completar los siguientes pasos para realizar modificaciones:

1. Girar el **Dial del modo de Cocción** y el **Dial de Programaciones** a **Apagado**.
2. Pulsar **Info** durante dos segundos para acceder al menú "**Ajuste básico**".
3. Usar las flechas para seleccionar el elemento del menú deseado.
4. Usar el **Dial de Programaciones** para programar el valor deseado.

El valor es aceptado tan pronto como se selecciona un elemento diferente del menú utilizando las flechas. Pulsar **Info** para confirmar todas las entradas y para salir del menú.

Se pueden programar los siguientes parámetros:

Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
Indic. Reloj	Modo de pantalla de 12 ó 24 horas.	12 horas
Reloj	Programa el reloj.	
Año Mes Día	Programa la fecha.	
Bips	Programar de la duración del bip para la finalización del proceso de cocción, timer y error: Corto (10 s), Interm. (2 m), Largo (5 m).	Corto
Idioma	Programación del idioma: English, Français, Español, Deutsch	English
Unidad de temperatura	Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).	°F
Unid. peso:	lb. o kg	lb
Sabatino	Función Modo Sabatino: Sí o No	Sí
Tonos teclas	Emite un bip cada vez que se pulsa un botón digital: Sí o No	Sí
Compensación de temperatura del horno	Establece el valor de compensación de temperatura. Cuando se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en este valor. La función Compensación de temperatura es útil si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. El rango para cambiar la compensación es de +/- 35 °F (+/- 19 °C). Para hornos dobles: Puede programar la compensación de la temperatura del horno para cada horno por separado. Para programar el horno superior o inferior, seleccione “**Comp. T.su**” o “**Comp.T.inf**” del menú.	0
Auto Conv	Activa o desactiva Auto Convection Conversion.	Sí
Reconfigurar Programaciones	Reconfigura todas las programaciones según las programaciones de fábrica.	

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Consejos generales

Ubicación de las bandejas

Los resultados del horneado son mejores si las bandejas se colocan en el centro del horno. Si hornea más de una bandeja por rejilla, debe dejar como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor de la bandeja. Al hornear cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, distribuir las bandejas alternadamente en dos rejillas, de manera que no queden directamente una arriba de la otra.

Precalentar el horno

- Colocar las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precalentar el horno al usar los modos Bake, Convection Bake, True Convection, Pizza, Pie, Broil, Convection Broil y Warm.
- La función Precalentar no se usa para los modos Speed Convection, Roast, Convection Roast, Proof y Dehydrate.
- Precalentar el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, colocar los alimentos lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Usar la función Precalentar Rápido para acelerar el precalentamiento.

Para obtener mejores resultados

- Usar las recomendaciones de cocción como referencia.
- Usar la luz interna del horno para ver los alimentos por la ventana del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Usar la función Timer para controlar los tiempos de cocción.
- Si se abre la puerta, debe cerrarse lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.

Bandejas y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Por lo tanto, se debe reducir la temperatura del horno 25 ºF al hornear en recipientes de vidrio.
- Usar bandejas que logren el dorado deseado. Para obtener cortezas suaves, claras y doradas, usar utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Las bandejas oscuras, ásperos u opacas (antiadherentes o anodizadas) absorben el calor y hacen que la corteza quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 ºF al usar este tipo de bandeja. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.
- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No se deben colocar bandejas de asar ni otros objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No se debe dejar la bandeja de asar vacía en el horno durante la cocción, dado que podría modificar el rendimiento de la cocción. Se debe guardar la bandeja de asar fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

- Al cocinar a altas altitudes, las recetas y los tiempos de cocción varían.

  Para obtener información precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Es posible que deba pagar un costo por las guías. Especifique qué guía de preparación de alimentos a altas altitudes desea: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

- Es normal que se evapore cierto grado de humedad de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.

Bake

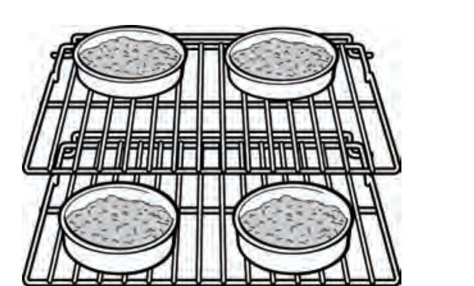
	**Bake** significa cocinar con aire seco y caliente. Tanto el elemento superior como el inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.

El modo Bake puede utilizarse para preparar una variedad de alimentos, desde pastelería hasta estofados. Consultar la temperatura del horno y el tiempo de cocción en las indicaciones de la receta o del paquete.

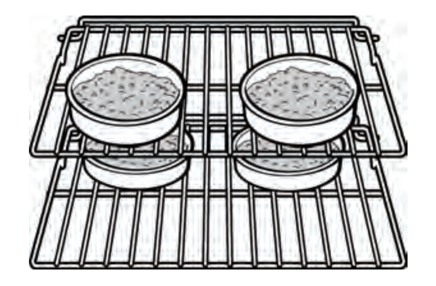
Consejos:

- Precalentar el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de cocción dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En las bandejas de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, hornear los alimentos en una rejilla individual con un espacio de 1" a 1½", como mínimo, entre las bandejas o las fuentes y las paredes del horno.
- Eliminar la pérdida de temperatura del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.
- Si se necesita usar varias rejillas, usar 2 rejillas como máximo. Para pasteles, usar las posiciones de rejilla 3 y 5. Para galletas, usar las posiciones de rejilla 1 y 4. Distribuir las bandejas alternadamente, de manera que no queden directamente una arriba de la otra, (consultar el gráfico que figura a continuación). También se puede usar un modo por convección.

Electrodomésticos de 27”:



Electrodomésticos de 30”:



Convection Bake

	El modo **Convection Bake** es similar al modo Bake. El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el horno gracias al ventilador de convección.

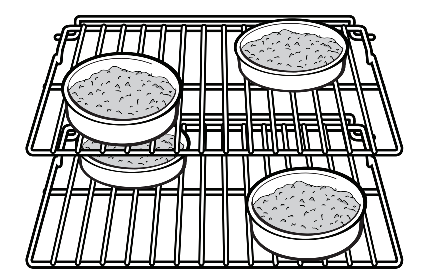
El modo Convection Bake es ideal para cocinar pasteles, barras de galletas y panes, porque se puede aprovechar el calor inferior, y hace que la corteza se eleve mejor en los productos horneados. Los beneficios del modo Convection Bake incluyen:

- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se levantan más rápido).

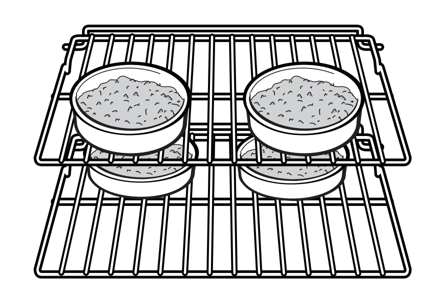
Consejos:

- Colocar los alimentos en bandejas que no sean profundas, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Si se hornean más de una bandeja por rejilla, dejar como mínimo de 1" a 1½" de espacio libre alrededor de la bandeja. Distribuir las bandejas alternadamente, de manera que no queden directamente una arriba de la otra, (consultar el gráfico que figura a continuación).

Electrodomésticos de 27”:



Electrodomésticos de 30”:



Para hornear pasteles por convección en 2 niveles, consultar el “*Cuadro para el modo True Convection*” para ver las posiciones de rejilla recomendadas.

Auto Convection Conversion

Los modos Convection Bake y True Convection requieren una reducción de 25 ºF de temperatura. Auto Convection Conversion reduce la temperatura que ingresa automáticamente. Simplemente, ingresar la temperatura necesaria para el paquete o la receta al programar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en la pantalla.

La función Auto Convection Conversion puede apagarse para realizar ajustes manuales de temperatura. Consultar "*Auto Convection Conversion*" en la sección "*Ajuste básico*" para obtener más detalles.

Cuadro para el modo Convection Bake

Alimento	Posición de rejilla	Temperatura*	Tiempo
Pasteles			
Pastel Bundt	2	325	45–65
Pastel de ángel	1	325	40–50
Capas (8" ó 9")	3	325	25–35
Rectangular (9x13)	3	325	30–37
Barras de galletas			
De limón	3	325	30–40
Brownie	3	325	30–45
Panes			
Pan con levadura, hogaza, 9x5	2	400	23–33
Pan rápido, hogaza, 8x4	2	350	48–62

*Estas temperaturas se han reducido en 25 °F. Usar estas temperaturas si la función Auto Convection Conversion está apagada.

True Convection

	El modo **True Convection** cocina con calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

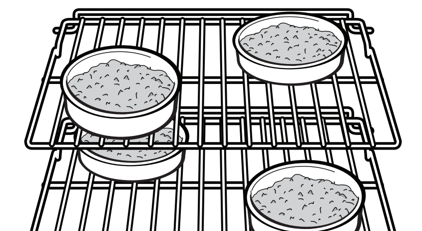
El modo True Convection es ideal para cocinar porciones individuales de alimentos, como galletas y panecillos. También sirve para cocinar con varias rejillas (2 ó 3) al mismo tiempo. Se pueden hornear galletas en 6 rejillas en forma simultánea. En este caso, el tiempo de horneado aumenta ligeramente. Los beneficios del modo True Convection incluyen:

- Dorado parejo.
- Ahorro de tiempo al poder usar varias rejillas a la vez.

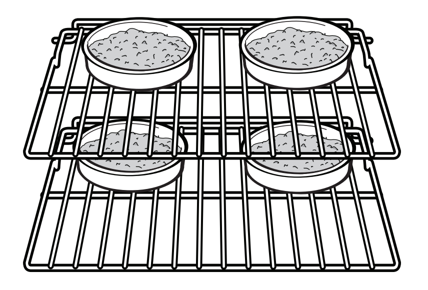
Consejos

- Reducir la temperatura de Recipe en 25 ºF si la función Auto Convection Conversion no está activada. Consultar el cuadro para el modo True Convection.
- Colocar los alimentos en recipientes bajos, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Si se hornea más de una bandeja por rejilla, dejar como mínimo de 1" a 1½" de espacio libre alrededor de la bandeja. Distribuir las bandejas alternadamente, de manera que no queden directamente una arriba de la otra, (consultar el gráfico que figura a continuación).
- Para pasteles, usar las posiciones de rejilla 2 y 5.

Electrodomésticos de 27”:



Electrodomésticos de 30”:



Para hornear pasteles por convección en 2 niveles, consultar el “*Cuadro para el modo True Convection*” para ver las posiciones de rejilla recomendadas.

Auto Convection Conversion

Los modos True Convection y Convection Bake requieren una reducción de 25 ºF de temperatura. Auto Convection Conversion reduce la temperatura que ingresa automáticamente. Simplemente, ingresar la temperatura necesaria para el paquete o la receta al programar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en la pantalla.

La función Auto Convection Conversion puede apagarse para realizar ajustes manuales de temperatura. Consultar “*Convection Conversion*” en la sección “*Ajuste básico*” para obtener más detalles.

Cuadro para el modo True Convection

Alimento	Posición de rejilla			Temp.*	Tiempo
	1 rejilla	**2 rejillas**	**3 rejillas**		
Pasteles					
Magdalenas	4	2+5	1+3+5	325	17–27
Capas (8" ó 9")	3	2+5		325	25–40
Galletas					
Azúcar	3	2+5	1+3+5	350	6–10
Pepa de chocolate	3	2+5	1+3+5	325	8–17
Panes					
Rollos pequeños	3	1+4	1+3+5	350	10–20
Panecillos	2	2+5	1+3+5	325	10–20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14–25
Bombas de crema					
Frescas	3	2+5	1+3+5	400	23–33
*Estas temperaturas se han reducido en 25 °F. Usar estas temperaturas si la función Auto Convection Conversion está apagada.					

Pie

	En el modo **Pie** el calor del elemento superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Usar Pie para cocinar pays frescos o congelados.

Consejos:

- Los tiempos de horneado pueden disminuir levemente al utilizar este modo. Controlar los pays antes.
- Para prevenir que se dore demasiado, es posible que se deba cubrir el borde del pay con papel de aluminio o un aro para pay.
- Usar harina multiuso blanqueada o harina para pastelitos para la corteza. La harina para pasteles o pan puede producir cortezas débiles o firmes.
- Para obtener una corteza suave, reemplazar una parte del líquido por una parte pequeña de vinagre.
- Para obtener una corteza hojaldrada, asegurarse de que los ingredientes estén fríos durante la preparación.
- Para evitar que la masa se encoja durante la cocción, colocar la corteza en una bandeja para pay, envolverla con plástico y dejar reposar en el refrigerador durante 30 minutos antes de agregar el relleno. Nota: La masa puede guardarse de este modo hasta dos días.
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pie.

Cuadro para Pie

Alimento	Rejilla	Temperatura	Tiempo
Pay de frutas con 2 cortezas recién preparado congelado	2 3	375 375	45–60 75–85
Pay de natilla recién preparado	2	425 350	12–15 35–48
Base para pay recién preparada	2	475	8–12
Pay con cobertura de merengue recién preparado	2	350	12–18
Pay de nueces recién preparado	2	350	45–60

Pizza

	En el modo **Pizza** el calor de los elementos superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Usar el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos:

- Para una corteza crujiente, colocar la pizza directamente sobre la rejilla.
- Para una corteza blanda, usar bandeja para pizza.
- Al elevar masa, untar la masa con aceite de oliva y cubrir el bol herméticamente con un plástico para prevenir la formación de costras.
- Esparcir harina de maíz sobre la bandeja para pizza para que no se pegue.
- Si se usa una pala para pizza, esparcir harina de maíz sobre la pala para facilitar el traslado de la masa a la bandeja.
- Si se utiliza masa para pizza casera precocinada, pinchar la masa con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza una bandeja para pizza, elegir una bandeja perforada y oscura para obtener una corteza más crujiente, y una bandeja no perforada para una corteza más blanda.
- Precalentar las piedras para horneado mientras se calienta el horno.
- Hornear las pizzas caseras en la posición de rejilla 2, en el centro de la rejilla.
- Seguir las indicaciones del fabricante para cocinar pizza congelada.
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pizza.

Roast

	El modo **Roast** usa los elementos superior e inferior para mantener la temperatura del horno. En este modo, el elemento superior genera calor más intenso que el elemento inferior. Esto logra un dorado mayor del exterior, mientras que el interior queda bien húmedo.

El modo Roast es ideal para cortes de carne o de ave grandes.

Consejos:

- Usar una bandeja de asar alta o cubrir la fuente con una tapa o papel de aluminio.
- Agregar líquidos, como agua, jugo, vino, caldo o aderezo líquido, para saborizar y humedecer.
- En este modo, se pueden usar bolsas para asar.
- Al asar un pollo o un pavo entero, colocar las alas hacia atrás y atar las patas holgadamente con hilo de cocina.

Convection Roast

	El modo **Convection Roast** utiliza el calor de los elementos superiores e inferiores, así como también el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Roast es ideal para preparar cortes de carne y de ave suaves.

Los beneficios del modo Convection Roast incluyen:

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.

Consejos:

- Usar la misma temperatura que indica la receta.
- Controlar el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir. Consultar los ejemplos en el cuadro para el modo Convection Roast.
- No cubrir la carne ni usar bolsas para cocinar.
- Usar la bandeja de asar y la parrilla provistas con el horno para asar alimentos. También puede usarse una bandeja que no sea profunda, sin cubrirla.
- Usar un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
- Dejar la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
- Consultar las posiciones de rejilla recomendadas en el cuadro.

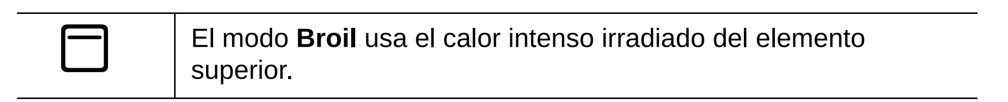
Cuadro para el modo Convection Roast

Alimento	Pos. de rejilla	Peso	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)	Temp. interna
Carne de res					
Res asado (deshuesado)					
Vuelt/vuelt	2	3.0–5.5	325	27–31	145
Término medio	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Cuadril, ojo, punta de solomillo, solomillo (deshuesado)	2	3.0–6.0	325	18–33	145
Vuelt/vuelt	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Término medio					
Lomo asado (vuelt/vuelt)	2	2.0–3.0	425	15–24	145
Cerdo					
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Filete asado	2	3.0–6.0	350	14–23	160
(deshuesado o con hueso)	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Lomo					
Carne de ave					
Pollo, entero	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Pavo, sin relleno**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Pavo, sin relleno**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Pavo, sin relleno**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Pechuga de pavo	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Gallina de Cornualles	2	1.0–1.5	350	45–75 (tiempo total)	180
Cordero					
Pata, con hueso					
Término medio	2	4.0–6.0	325	30–35	170

*El tiempo de asado es aproximado y puede variar según la forma de la carne.

**El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Broil


El modo **Broil** usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

El modo Broil es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado suaves y delgados (1" o menos). También puede usarse para dorar panes y estofados. Siempre usar esta función con la puerta cerrada. Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocinar sin agregar grasas ni líquidos.

Consejos:

- Precalentar el horno entre 3 y 4 minutos. No precalentarlo durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos ¾" de grosor.
- Pincelar el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
- Usar la bandeja de asar y la parrilla incluidas con el horno.
- No cubrir la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dar vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consultar los ejemplos en el Cuadro para el modo Broil).
- Al dorar la parte superior de los estofados, usar solamente fuentes de metal o de cerámica de vidrio, como Corningware®.
- Nunca usar vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Cuadro para el modo Broil

Alimento	Pos. de rejilla	Valor del modo Broil	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de ¾" a 1"					
Vuelt/vuelt	6	3	145	5–7	4–6
Término medio	5	3	160	8–9	5–7
Bien cocido	5	3	170	10–11	7–9
Hamburguesa, de ¾" a 1" Término medio	6	3	160	5–8	4–6
Carne de ave					
Muslos de pollo	3	1	180	14–15	12–13
Cerdo					
Chuletas de cerdo, 1"	4	2	160	8–10	8–9
Salchicha, fresca	4	3	180	3–5	2–4
Rebanada de jamón, ½"	5	3	160	4–5	3–4
Mariscos					
Filetes de pescado, de ¾" a 1" con mantequilla	3	1	145	11–15	No dar vuelta
Cordero					
Chuletas, 1"					
Vuelt/vuelt	4	3	145	4–6	4–5
Término medio	4	3	160	5–7	5–6
Bien cocidas	4	3	170	6–8	6–7

*El tiempo del asado por calor directo es aproximado y puede variar levemente. Los tiempos se basan en cocción con un elemento precalentado para asar con calor directo.

Convection Broil

	El modo **Convection Broil** es similar al modo Broil. Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Broil es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado gruesos y suaves. No se recomienda usar el modo Convection Broil para dorar panes, estofados ni otros alimentos. Siempre usar este modo con la puerta cerrada.

Además de los beneficios de asar los alimentos con calor directo del modo estándar, asar con calor directo por convección es más rápido.

Consejos:

- Precalentar el horno entre 3 y 4 minutos. No precalentarlo durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos 1½" de grosor.
- Usar la bandeja de asar y la parrilla incluidas con el horno.
- No cubrir la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dar vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consultar los ejemplos en el Cuadro para el modo Convection Broil).
- Nunca usar vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Cuadro para el modo Convection Broil

Alimento	Pos. de rejilla	Valor del modo Broil	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de 1½" o más					
Vuelt/vuelt	3	550	145	10–12	8–10
Término medio	3	550	160	13–15	11–13
Bien cocido	3	550	170	15–17	13–15
Hamburguesa, de 1" o más Término medio	4	550	160	11–14	8–11
Carne de ave					
Pechuga de pollo, con hueso	3	450	170	18–22	17–20
Cerdo					
Chuletas, de 1¼" o más	4	550	160	9–11	8–10
Salchicha, fresca	4	550	180	5–7	3–5

*El tiempo de Convection Broil es aproximado y puede variar levemente. Los tiempos se basan en cocción con un elemento precalentado para asar con calor directo.

Speed Convection

	El modo **Speed Convection** utiliza todos los elementos de calentamiento, además del ventilador de convección para distribuir el calor en toda la cavidad del horno en forma pareja. La principal diferencia entre el modo de convección rápida y los demás modos de convección es que no requiere precalentamiento.

El modo Speed Convection es ideal para alimentos congelados de preparación rápida, como bastoncitos de pescado o nuggets de pollo. Los beneficios del modo Speed Convection incluyen:

- Disminución del tiempo de cocción, dado que no es necesario precalentar el horno.
- Alimentos congelados crujientes y dorados en forma pareja.

Consejos:

- Comenzar a cocinar todos los productos congelados de preparación rápida en el horno frío, sin precalentar. Los alimentos estarán listos en el tiempo de cocción indicado en el envase.
- Seguir las instrucciones del envase respecto del tiempo y la temperatura.
- No es necesario dar vuelta los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción recomendado.
- Los alimentos congelados que se venden en recipientes de plástico para microondas no deben usarse en este modo.
- Cocinar los alimentos en la posición de rejilla 3, a menos que el fabricante del producto indique lo contrario.
- Distribuir los alimentos en el recipiente en forma pareja.
- Para hornos dobles, solamente una cavidad está disponible al usar el modo Speed Convection.

Cuadro para el modo Speed Convection

Alimento	Posición de rejilla	Temp.*	Tiempo
Alimentos congelados			
Bocaditos de pizza	3	450	9–11
Bastoncitos de pescado	3	475	10–14
Aros de cebolla	3	425	14–16
Palitos de tostada francesa	3	450	7–11
Empanadas	3	400	18–26
Pastelitos rellenos	3	350	27–31
Nuggets de pollo	3	400	9–13
Pan de ajo	3	450	7–11
Papas fritas delgadas	3	450	11–16

*Estas temperaturas se han reducido en 25 °F. Usar estas temperaturas si la función Auto Convection Conversion está apagada.

Proof

	En **el modo Proof**, el horno usa los elementos superior e inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura.

- Elevar significa que la masa con levadura aumenta de volumen.
- El rango de temperaturas del modo Proof es de 85 ºF a 110 ºF.
- La temperatura predeterminada en el modo Proof es 100 ºF.
- Cubrir el bol o bandeja holgadamente y usar cualquier rejilla en la que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantener cerrada la puerta y usar la luz del horno para controlar cómo va aumentado de volumen la masa.

Warm

	En el modo **Warm**, los elementos superior e inferior mantienen una temperatura baja en la cavidad del horno para mantener los alimentos a la temperatura ideal para servirlos.

- Usar el modo Warm para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Las temperaturas del modo Warm son de 150 ºF a 220 ºF.
- La temperatura predeterminada en el modo Warm es 170 ºF.
- Los alimentos que deben mantenerse húmedos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.



PRECAUCIÓN:

Al usar el modo Warm, siga estas pautas:

- No usar el modo Warm para calentar alimentos fríos.
- Asegurarse de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
- NO calentar alimentos durante más de una hora.

Dehydrate

	El modo **Dehydrate** seca los alimentos con el calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

Usar el modo Dehydrate para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y hierbas. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100 ºF - 160 ºF) y a la vez circula el aire caliente para eliminar la humedad lentamente. El horno se mantiene encendido durante 48 horas antes de apagarse automáticamente.

Consejos:

- Secar la mayoría de las frutas y verduras a 140 ºF. Secar hierbas a 100 ºF (consultar los ejemplos en el Cuadro para el modo Dehydrate).
- Los tiempos de secado varían según la humedad y el contenido de azúcar de los alimentos, el tamaño de las porciones, la cantidad que se desea secar y la humedad del aire. Controlar los alimentos cuando haya transcurrido el tiempo de secado mínimo.
- Se pueden usar varias rejillas de secado (no están incluidas) simultáneamente.
- Tratar las frutas con antioxidantes para que no se decoloren.
- Para obtener más información, consultar un libro de conservación de alimentos, en la Oficina de Extensión Cooperativa (Cooperative Extension Office) del condado o en una biblioteca.

Cuadro para el modo Dehydrate

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
Frutas			
Manzanas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11–15	Ligeramente flexibles.
Bananas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11–15	Ligeramente flexibles.
Cerezas	Lávelas y séquelas con una toalla. Retire los huesos de las cerezas frescas.	10–15	Flexibles, coriáceas y gomosas.
Cáscaras de naranja	La parte anaranjada de la piel de la naranja pelada en una capa delgada.	2–4	Secas y frágiles.
Gajos de naranja	Rodajas de naranja de ¼".	12–16	Las pieles son secas y frágiles, las frutas son ligeramente húmedas.
Aros de piña de lata	Secadas con toalla.	9–13	Blandas y flexibles.
frescos	Secadas con toalla.	8–12	Blandas y flexibles.
Fresas	Lávelas y séquelas con una toalla. Rodajas de ½" de grosor, la piel (parte externa) debe ir hacia abajo en la rejilla.	12–17	Secas y frágiles.

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
Verduras			
Pimientos	Lávelos y séquelos con una toalla. Retire la membrana de los pimientos, córtelos en trozos gruesos de aproximadamente 1".	15–17	Coriáceos, sin humedad interna.
Hongos	Lávelos y séquelos con una toalla. Corte el extremo del cabo. Córtelos en rodajas de 1/8".	7–12	Duros y coriáceos, secos.
Tomates	Lávelos y séquelos con una toalla. Córtelos en rodajas delgadas de 1/8" de grosor, déjelos que drenen bien toda el agua.	15–20	Secos, color rojo ladrillo.
Hierbas			
Orégano, salvia, perejil, tomillo, hinojo	Enjuáguelos y séquelos con una toalla de papel.	Séquelos a 100 ºF entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.
Albahaca	Use hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas de la parte superior de la planta. Rocíelas con agua, sacúdalas para eliminar la humedad y deles golpecitos hasta que se sequen.	Séquelos a 100 ºF entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Self clean

Durante el modo Self clean, el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

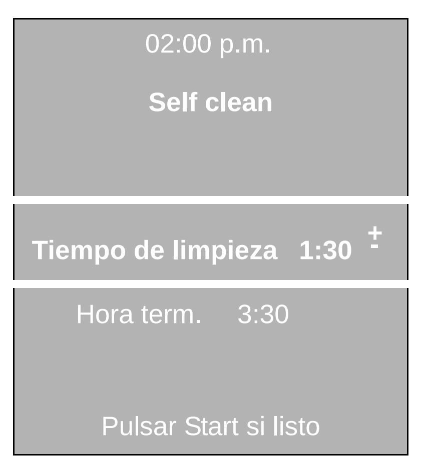
IMPORTANTE:
Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso Self clean del horno.

IMPORTANTE:
No limpie las piezas ni los accesorios en el horno durante el modo Self clean.

Para programar el modo Self clean:

1. Retirar todos los accesorios y las rejillas del horno.
2. Girar el **Dial del modo de Cocción** a **Self clean**.

   El menú de "**Self clean**" aparece en la pantalla:



3. Girar el **Dial de Programaciones** para programar el tiempo de limpieza deseado (01:30 a 02:30 h). Seleccionar **02:30** horas para un horno muy sucio. Seleccionar **01:30** horas para un horno levemente sucio.
4. Para cambiar Hora term., pulsar ∨ y usar el **Dial de Programación** para programar la nueva hora de terminación.
5. Pulsar **Start**.

   El modo Self clean comienza, y el horno comienza a cerrar la puerta. Después de unos segundos, la puerta se cierra y aparece “**Puerta cerrada**” en la pantalla. El horno se puede volver a abrir una vez que se haya enfriado "**Self clean**" desaparece de la pantalla.

   Girar el **Dial del modo de Cocción** a **Apagado** para cancelar el Self clean.
6. Limpiar el resto de la ceniza del horno con un paño húmedo.

Nota:

- No se puede encender la luz del horno durante el proceso Self clean.
- El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. No usar esponjillas ni limpiadores abrasivos para tratar la decoloración.
- En modelos de hornos dobles: El modo Self clean sólo está disponible para un horno por vez. El otro horno debe estar apagado.

Debe evitarse el uso de estos limpiadores

No usar limpiadores para hornos comerciales como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno.

Nunca usar esponjillas ni limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
Rejilla plana	Lavar con agua jabonosa caliente. Enjuagar bien y secar, o frotar suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpiar la rejilla en el horno autolimpiante. Si las rejillas planas se limpian en el horno durante el modo Self clean, perderán su acabado brilloso y quizás se traben al deslizarlas. Si esto ocurre, se deben limpiar los bordes de la rejilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Luego, limpiar el exceso.
Bandeja de asar y parrilla	Lavar con agua jabonosa caliente. Enjuagar bien y secar, o frotar suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpiar la bandeja de asar ni la parrilla en el horno autolimpiante.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIAR EL EMPAQUE.
Vidrio	Limpiar con jabón y agua o limpiador para vidrios. Usar Fantastik® o Formula 409® para sacar las salpicaduras de grasa y las manchas difíciles.
Superficies pintadas	Limpiar con agua jabonosa caliente o aplicar Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y limpiar. Evitar usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpiar inmediatamente los derrames ácidos como jugos de fruta, leche y tomates con un paño seco. No usar una esponja ni un paño húmedo en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpiar con agua jabonosa caliente o aplicar Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuagar y secar. Para limpiar las manchas difíciles, usar una esponja con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpiar o frotar en la misma dirección del grano. Limpiar con una esponja jabonosa, luego enjuagar y secar, o rociar Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y limpie. Proteger y pulir las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remover las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Usar Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar
Termóm.	Limpiar con agua jabonosa. No sumergir. No lavar en el lavavajillas.
Áreas impresas (letras y números)	No usar limpiadores abrasivos.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno

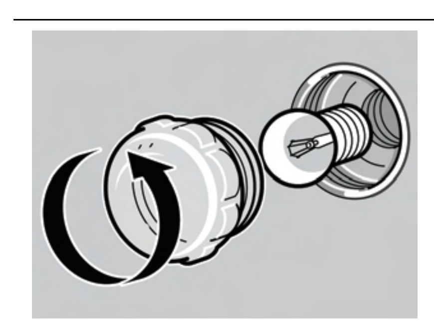


ADVERTENCIA:

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que el suministro eléctrico esté apagado antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar en su lugar al usar el electrodoméstico.
- Las lentes sirven para proteger el foco contra roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manipúlelas con cuidado para que no se rompan. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

Use solamente bombillas de 40 vatios.

Para cambiar la bombilla:



1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.
3. Retire la bombilla.
4. Tome la nueva bombilla con un paño limpio y seco, y vuelva a colocar la bombilla.
5. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
6. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

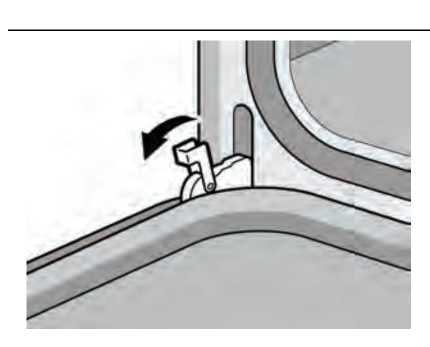
Retire la puerta del horno



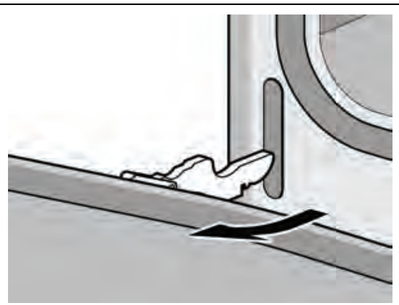
ADVERTENCIA:
Al retirar la puerta del horno:

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa.
- Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar daños o lesiones.
- No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra puede dañarse y ocasionar lesiones.

Para retirar la puerta del horno:



1. Asegúrese de leer la ADVERTENCIA anterior antes de intentar retirar la puerta.
2. Abra la puerta por completo.
3. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.



1. Cierre la puerta con cuidado hasta que se detenga. Se cerrará hasta la mitad aproximadamente.
2. Sujetando la puerta firmemente de ambos lados, con las dos manos, jale la puerta hacia arriba y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sujétela con firmeza; la puerta es pesada.
3. Coloque la puerta en un lugar práctico y estable para limpiarla.

Para reemplazar la puerta del horno:



1. Sujetando la puerta firmemente con las dos manos, coloque las bisagras en las ranuras de las bisagras.
2. Abra la puerta al máximo para que se vean las bisagras y las ranuras.
3. Empuje la palanca hacia abajo y aléjela de usted hasta que esté alineada con el soporte.
4. Cierre y abra la puerta despacio para asegurarse de que está correcta y firmemente colocada. La puerta debe estar derecha, no torcida.

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

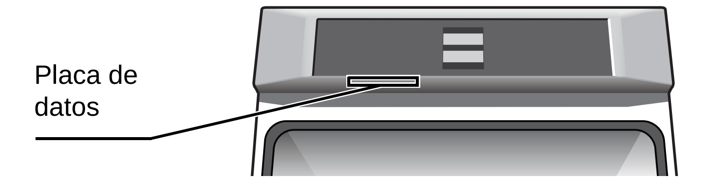
Cuadro de resolución de problemas

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección “*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*".
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección “*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*". Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Ajuste básico*".
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Ajuste básico*".
Los alimentos están excesivamente cocinados.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Ajuste básico*".
Los resultados de Convection Bake/True Convection no son los esperados.	La temperatura del horno se debe reducir en forma manual en 25 ºF, a menos que esté activada la función Automatic Convection Conversion. Consulte las posiciones de rejilla, los tiempos de cocción y la selección de bandejas en los cuadros de cocción y la sección de consejos. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en "*Ajuste básico*".
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplazarlo. No toque el foco con los dedos, puede hacerlo explotar.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
El horno no está realizando correctamente el proceso Self clean.	Deje enfriar el horno antes de poner en funcionamiento el proceso Self clean. Siempre limpie los residuos sueltos o los derrames abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso Self clean. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo de autolimpieza máximo.
El reloj y el timer no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que el horno reciba alimentación eléctrica.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
En la pantalla aparecen una "**E**" y un número, y el control emite bips.	Este es un código de falla. Siga las instrucciones de la pantalla. Si sigue apareciendo el código o si no hay instrucciones en la pantalla, pulse **INFO** para obtener más información (si corresponde) y para apagar el bip. Si el código sigue en la pantalla, tome nota del código de falla, apague el horno y llame a Servicio Técnico.
Cuando el horno es nuevo, emite un olor fuerte al encenderlo.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y deja de ocurrir después de usarlo varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo Self clean, se "quema" el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se pulsa un botón digital.	Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana del dedo.
El ventilador funciona durante los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando. Esto es normal.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.
El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que está apagado, hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consultar la placa de datos del electrodoméstico. La placa de datos se encuentra en la parte inferior del panel de control:



Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Bosch en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Bosch le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Bosch garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Bosch). Sin perjuicio de lo que antecede, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Bosch no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Bosch, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, Bosch tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.



5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com